



# DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

## Mein Lieblingsrezept

### **Apfel-Zimt Gugelhupf**

25er Form

Ofen 150°C Umluft vorheizen

#### **Des braucht's für den Teig:**

- ☺ 150 g weiche Butter
- ☺ 150 g Zucker
- ☺ 200 g Apfelmark
- ☺ 375 g Mehl
- ☺ 150 ml Sahne (Zimmertemperatur)
- ☺ 2 M Eier
- ☺ 1 TL Zimt
- ☺ 1 TL Vanillepaste
- ☺ 1 Päckchen Zitronenabrieb
- ☺ 1 Päckchen Backpulver

#### **...und das für den Guss:**

- ☺ 200 g Puderzucker
- ☺ 20 ml Apfelsaft





# DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

## Mein Lieblingsrezept

### **Back ma's**

- ☺ Butter mit Zucker mit dem Mixer cremig rühren
- ☺ Eier nach und nach untermixen
- ☺ Vanillepaste dazu
- ☺ Mehl mit Backpulver, Zimt und Zitronenabrieb mischen
- ☺ Sahne, Apfelmark und Mehlgemisch abwechselnd in den Teig rühren
- ☺ Gugelhupfform einfetten und mehlen
- ☺ Teig einfüllen, glattstreichen
- ☺ Ca. 45 Minuten backen
- ☺ Stäbchenprobe, klebt nichts dran, auf einem Rost 15 Minuten stehen lassen
- ☺ Dann auf eine Kuchenplatte stürzen
- ☺ Puderzucker mit Apfelsaft verrühren und den Kuchen glasieren

**Der Kuchen ist wunderbar locker. Falls tatsächlich etwas übrig bleibt, Kuchen mit Alufolie abdecken. Schmeckt am nächsten Tag auch noch.**

**Auch für Anfänger geeignet. Eigentlich kann nichts schiefgehen 😊**