

Apfelgugelhupf

- 20 dag Butter
- 4 Eier
- 10 dag geriebene Nüsse
- 10 dag geriebene Schokolade
- 20 dag Zucker
- 2 TL Backpulver, VZ
- 20 dag Weizenmehl
- 50 dag Äpfel



Butter schaumig rühren. Zucker dazu und wieder rühren. Die Eier einzeln unterrühren bis die Masse luftig ist. Mehl mit Backpulver vermischen und unterheben.

Äpfel schälen, grob reiben und mit dem Teig vermengen. Schokolade und Nüsse einrühren. Teig in eingefettete Gugelhupfform füllen und bei 180C, ca. 50 Minuten backen.

Vor dem Stürzen ca. 10 Minuten auskühlen lassen.