Nah&Frisch

www.finnis-feinstes.at Professional

Apfelgugelhupf mit Ahornsirup



Kuchen & Gebäck Geburtstag Hausmannskost Herbst Jause Kuchen Obst

Zubereitung

Gugelhupfform (Ø 22 cm) bebuttern und mit Mehl ausstreuen. Fini´s Feinstes Mehl mit Backpulver und Zimt vermischen. Die Äpfel schälen und raspeln. In einer großen Schüssel Butter erweichen und gemeinsam mit dem Braunzucker, dem Ahornsirup und den Eiern schaumig schlagen. Dann die geraspelten Äpfel und die Mehlmischung mit dem Kochlöffel unterheben.
Die Masse in die vorbereitete Gugelhupfform füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C (Ober-/Unterhitze) auf der untersten Schiene ca. 60-70 Min. backen. Dann den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
Mit Ahornsirup beträufelt servieren.

Zutaten

- 400 g Fini´s Feinstes Weizenmehl
- glatt
- 1 Pkg. Backpulver
- 1-2 TL Zimtpulver
- 3 mittelgroße Äpfel (ca. 450 g)
- 250 g Butter
- 200 g Braunzucker
- 50 g Ahornsirup
- 4 Eier (M)
- Ahornsirup zum Beträufeln