

Apfelgugelhupf mit Ahornsirup

Kuchen & Gebäck

Geburtstag

Hausmannskost

Herbst

Jause

Kuchen

Obst

Zubereitung

Gugelhupfform (Ø 22 cm) bebuttern und mit Mehl austreuen. 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