



Gewürzgugelhupf mit Nüssen

🕒 80–100 Min ❤️ ❤️ ❤️

Zubereitung

- 1 Die Gugelhupfform mit flüssiger Butter einfetten und mit Mehl oder gemahlenden Mandeln bestäuben. Am besten funktioniert das Einfetten mit Hilfe eines Pinsels.
- 2 Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.
- 3 Die Eier mit dem Zucker in der Küchenmaschine schaumig rühren. Die Bourbon Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Öl langsam in die Eier-Zucker Mischung einfließen lassen und das Vanillemark dazugeben.
- 4 In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Nüsse und Gewürze gut vermischen und in die feuchte Masse einrühren. Abschließend die Äpfel raspeln und unterheben.
- 5 Den Teig in die Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 50-60 Minuten bei 170 °C Umluft backen und mittels Stäbchenprobe testen, ob er durch ist.
- 6 Den fertigen Gugelhupf etwas auskühlen lassen und anschließend aus der Form stürzen. Mit Staubzucker-Zimt Mischung bestreuen, servieren und genießen.

Zutaten für 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

4	Eier
120 g	Rohrohrzucker
200 g	Dinkelmehl
160 g	Neutrales Pflanzenöl
90 g	Gemahlene Nüsse
2 TL	Backpulver
250 g	Geriebene Äpfel
1 Stk.	♦ Vanille Bourbon Schote ganz
1 TL	♦ Zimt gemahlen
0.25 TL	♦ Nelken gemahlen
0.5 TL	♦ Cardamom gemahlen
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
	Staubzucker und etwas Zimt zum Bestreuen

