

Gewürzgugelhupf mit Nüssen

80—100 Min

Zutaten 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
	Puderzucker und etwas Zimt zum Bestreuen

Zubereitung

1. Die Gugelhupfform mit flüssiger Butter einfetten und mit Mehl oder gemahlenen 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 der Puderzucker-Zimt Mischung bestreuen, servieren und genießen.