

Apfelmostgugelhupf

Zutaten für einen Gugelhupf

250 g Butter
300 g Feinkristallzucker
4 Eier
1 Packung Vanillezucker
500 g Mehl glatt
1 Packung Backpulver
1 gehäuften TL Zimt
250 ml Apfelmost

Zubereitung

- Eiklar und Eidotter trennen, das Eiklar steif rühren.
- Die zimmerwarme Butter cremig rühren. Abwechselnd Kristallzucker und Eidotter hinzufügen, zum Schluss den Vanillezucker dazugeben und alles zusammen einige Minuten lang gut durchrühren.
- Mehl mit Backpulver und Zimt vermengen und in den Teig abwechselnd mit Apfelmost einrühren.
- Zum Schluss das Eiklar unterheben. Eine Gugelhupfform mit Fett auspinseln und dann den Teig einfüllen.
- Den Gugelhupf im vorgeheizten Backrohr bei 170°C ca. 45-50 Minuten backen.