



EINFACHER APFELKUCHEN- GUGELHUPF

So geht's:

Zutaten:

- 3 Äpfel (säuerlich)
- 400g Mehl
- 1 Pckg. Backpulver
- 200g neutrales Öl
- 200g Zucker
- 4 Eier
- 1 gehäuften TL Zimt
- Ca. 1 cm-Stück Ingwer (frisch gerieben)

- Puderzucker zum Bestreuen

1 Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen und eine Gugelhupfform gut einfetten. Die Äpfel schälen und entkernen, einen Apfel fein reiben, die andern beiden klein würfeln. Den Ingwer schälen und ebenso reiben.

2 Die Eier, das Öl, das Mehl, das Backpulver und den Zucker in eine große Rührschüssel geben und glatt miteinander verrühren, die geriebenen und gewürfelten Äpfel, Zimt und geriebenen Ingwer dazugeben und unterrühren.

3 Den Teig in die Gugelhupfform geben und auf unterer Schiene für ca. 50-55 min backen. Anschließend auskühlen lassen und erst dann mit Schwung aus der Form stürzen. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.

