



Apfelmus Guglhupf

Kranzform

Das brauchst du dafür:

- 150 g Butter
- 2 Eier
- 150 g Zucker
- 1 TL Black and White Vanillezucker
- ½ TL Winterzauber (Zimt)
- 1 Prise Salz
- 300 g Dinkelmehl (630)
- ½ Pck. Backpulver
- 300 g Apfelmus

So wird's gemacht:

- Butter schaumig schlagen, nach und nach Eier und Zucker, Vanillezucker und Salz unterrühren.
- Mehl, Backpulver und Winterzauber (Zimt) mischen und du abwechselnd mit dem Apfelmus unter den Teig rühren.
- Kranzform fetten und den Teig hineinfüllen und glatt streichen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für 60 Min. backen.
- Kuchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.