

Apfelgugelhupf mit Mandeln

Normalerweise backe ich im Herbst viel mit Äpfel, aber dieses Mal habe ich noch nicht so viele Äpfel verarbeitet. Da dachte ich mir, ich backe einen Apfelgugelhupf mit Mandeln. Denn ich liebe Äpfel!





Heute habe ich Euch einen Apfelgugelhupf mitgebracht, der mit Dinkelmehl gebacken wurde. Für den Crunch sorgen die gehackten Mandeln. Natürlich dürfen die Äpfel nicht fehlen. Es wird ein Rührteig hergestellt und alle Zutaten miteinander verrührt und Ruck Zuck ist der Apfelgugelhupf fertig. Ist doch eine feine Sache, oder?!







Zutaten:

- 2 Äpfel
- 150 g Butter
- 220 g brauner Zucker
- 3 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- 300 g Dinkelmehl
- 1 Pck. Backpulver
- 3 Eßl. pflanzliche Milch
- 50 g gehackte Mandeln
- Puderzucker zum bestäuben

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 170° C (Umluft) vorheizen.
2. Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden.
3. Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier mit einem Handrührgerät verrühren.
4. Dinkelmehl und Backpulver mischen und zu der Butter-Zucker-Mischung geben.
5. Milch und Mandeln hinzufügen und weiterrühren.
6. Den Teig in eine gefettete Gugelhupfform füllen.
7. Im vorgeheizten Backofen 60 Minuten backen.
8. Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!







