



Gewürziger Apfelmuglhupf

Achtung: Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben!

Teig:

Für eine große Guglhupfform mit 25 cm ø

- 200 g weiche Butter
- 230 g Zucker
- 4 Eier
- 100 g feines Apfelmus ohne Zuckerzusatz (Fertigprodukt oder selbstgemacht)
- 100 g saure Sahne
- 250 g Mehl
- 2 gestr. Teel. Backpulver
- 1 gestr. Teel. Natron
- 1 Teel. Zimt
- 1 Teel. Ingwer, getrocknet oder frisch

- 80 g grob geraspelte Äpfel
- 50 g gehackte Walnüsse

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Äpfel grob raspeln, Walnüsse hacken. Weiche Butter und Zucker zusammen mindestens 4-5 Minuten schaumig rühren. Die Eier nach und nach untermixen. Jedes mindestens ½ Minute! Dieses Vorgehen gewährleistet ein schön fluffiges Endergebnis. Das Apfelmus mit der sauren Sahne verrühren. Mehl, Backpulver, Natron und die Gewürze ebenfalls vermischen. Apfelmusmischung und Mehlmischung zusammen mit einem Spatel gleichmäßig unter die Eimasse rühren, so dass ein glatter Teig entsteht, unter den ihr anschließend gleich die geraspelten Äpfel und gehackten Walnüsse (einen halben Esslöffel für die Deko zurückbehalten!) hinzufügt und untermixt. Den Teig in eine gefettete Guglhupfform füllen und bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen. - Wie immer: Bitte eine Stäbchenprobe machen! Jeder Backofen und jede Form backt anders ;-). Den fertig gebackenen, heißen Kuchen 5 Minuten in der Form lassen und dann stürzen. Ganz auskühlen lassen.

Guss:

- 200 g Puderzucker
- 1-2 El. Butter
- Milch

Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze bräunen. Zum Puderzucker geben und nur so viel Milch hinzufügen, dass ein dickflüssiger Guss entsteht, den ihr über den abgekühlten Kuchen gebt. Mit den restlichen gehackten Walnüssen bestreuen und, sofern vorhanden, mit Zieräpfelchen dekorieren.

