



Apfel-Zimt-Gugelhupf

Description

Zutaten

Für den Teig:

- 180 g Zucker
- 180 g Mehl
- 3 Eier
- 6 EL Milch
- 4 EL Öl
- 1 gehäuftes TL Zimt
- 2 große Äpfel
- 1/4 Pck. Backpulver

Zubereitung

Eigelbe und Zucker schaumig r hren. Dann einen gehäuftes TL Zimt unterrühren. Anschlie nd Öl und Milch sowie das mit Backpulver vermischte Mehl dazugeben. Zum Schluss das steif geschlagene Eiweiß unterheben und die in St cke geschnittenen Äpfel untermengen. In den vorgeheizten Backofen schieben.

Bei 165  C ca. 30 Minuten backen. Den St bchentest machen.



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Februar 16, 2023

Author

jeanny

default watermark