



**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten:**

- 250 g Butter
- 300 g Feinkristallzucker
- 4 Stk. Eier
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 500 g Mehl (glatt)
- 1 Pkg. Backpulver
- 1 TL Zimt, gemahlen
- 250 ml Apfelmost

**Mein persönlicher Tipp**

Damit die Masse nicht ausflockt, sollen die Dotter einzeln in die schaumig gerührte Butter eingearbeitet werden.:

**Carina Laschober-Luif**

Seminarbäuerin aus Pinkafeld

**Quellen:**

- Carina Laschober-Luif:  
*Rezept aus Bäuerinnenkochkurs*

## Apfelmost-Guglhupf

**Zubereitung**

- Eiklar und Eidotter trennen, das Eiklar steif schlagen.
- Die zimmerwarme Butter cremig rühren.
- Abwechselnd Kristallzucker und Eidotter hinzufügen und mit dem Vanillezucker flaumig rühren.
- Mehl mit Backpulver und Zimt vermengen und abwechselnd mit Apfelmost in den Abtrieb einrühren.
- Zum Schluss den Eischnee unterheben.
- Eine Gugelhupfform mit Fett auspinseln und den Teig einfüllen.
- Den Gugelhupf im vorgeheizten Backrohr bei 170°C ca. 45-50 Minuten backen.
- Kurz überkühlen lassen und aus der Form stürzen.