

## Apfelstrudelgugelhupf

<b>Thema:</b>	Zwei Klassiker der Wiener Kaffeehaus tradition in Einem vereint
<b>Saison:</b>	Wien hat immer Saison
<b>Besonderheit:</b>	Eine kulinarische Symbiose der besonderen Art
<b>Zu Beachten:</b>	nach dem Genuss tanzt Du im dreiviertel Takt

### Zutaten / Einkaufsliste

(für eine große Gugelhupfform)

4	Eier
250 ml	Butteröl
300 g	Mehl
300 g	Zucker
2	Äpfel (groß)
50 g	Mandelblättchen
2-3 EL	Brösel
50 g	Nüsse (gerieben)
2 EL	Zitronensaft
2 EL	Kirschrum
n.B.	Rosinen
n.B.	Zimt
n.B.	Staubzucker

### Zubereitung

Für die Apfelmasse, die Äpfel schälen und in Scheiben schneiden und mit den Rosinen, 100g Zucker, Bröseln, geriebenen Nüssen, Zitronensaft, Kirschrum und Zimt verrühren.

Aus den restlichen Zutaten (Eier, Öl, Mehl, 200g Zucker und Mandelblättchen) einen Rührteig herstellen.

Danach die Apfelmasse unterheben und in eine gefettete und mit Bröseln ausgestreuten Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backrohr (Heißluft 160°C) ca. 50 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Etwas abkühlen lassen und dann stürzen und mit Staubzucker bestreuen und (lauwarm) servieren.



*Gutes Gelingen und Guten Appetit*

