



Mühle Kleeb AG

3418 Rüegsbach Tel. 034 - 461 14 11



Apfelmus-Gugelhopf

Zutaten

150 g	Butter, weich
150 g	Zucker
1 Päckli	Vanillezucker *
1 Prise	Salz
1	unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
2	Eier
300 g	Guetzli- oder Halbweissmehl *
2 TL	Backpulver *
1 TL	Ingwer (falls vorhanden)
1 TL	Zimt
250g	Apfelmus
100g	dunkle Schokolade, gehackt
100g	Hasel- oder Baumnüsse, gehackt

Zubereiten

1. Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz, Zitronenschale und –saft zusammen verrühren. Ein Ei nach dem andern darunter rühren, bis die Masse hell ist.

2. Mehl, Backpulver, Ingwer und Zimt mischen, unter die Masse rühren.

3. Apfelmus unter die Masse rühren. Schokolade, Nüsse. Teig in die gefettete Gugelhopfform füllen.

Backen: ca. 1 Stunde in der unteren Hälfte des auf 180 ° vorgewärmten Ofens. Herausnehmen, auf ein Gitter stürzen, auskühlen und mit Puderzucker bestäuben.

In unserem Mühlenladen gibt's auch ein Dinkel-Apfelbrotmehl!