

APFEL-NUSS-GUGELHUPF MIT HASELNUSSÖL

ZUTATEN:

2 Äpfel, geschält, grob gerieben
Saft einer halben Zitrone
200 ml Haselnussöl
180 g Staubzucker
1 Prise Salz
1 Prise Nelkenpulver
0,5 TL Zimt
5 Eier
100 g Zartbitterschokolade, grob gehackt
100 g Haselnüsse, gerieben
200 g Dinkelmehl
80 g Haselnussmehl
1 Pkg Weinsteinbackpulver

Für die Form

Haselnussöl
geriebene Haselnüsse



ZUBEREITUNG:

Die geriebenen Äpfel sofort mit dem Zitronensaft marinieren und beiseitestellen.
Backrohr auf 180°C vorheizen. Gugelhupfform mit Öl ausstreichen und mit geriebenen Nüssen bestreuen. Eier trennen und aus dem Eiweiß einen steifen Schnee herstellen.
Öl mit dem Zucker und den Gewürzen schaumig rühren. Dotter nach und nach in die Öl-Masse mengen. Eischnee unter den Teig heben. Schokolade, Äpfel, Nüsse Mehle und Backpulver ebenfalls unter die Masse heben.
Die Teigmasse in die Form füllen und für ca. 50 Minuten backen.

Gutes Gelingen

