

Apfel - Schokolade - Gugelhopf

Für eine Gugelhopfform von 22 cm Durchmesser

200 g	zimmerwarme Butter
200 g	Zucker
4	Eier
200 g	Mehl
2 TL	Backpulver
500 g	Äpfel
100 g	dunkle Schokolade
120 g	geriebene Haselnüsse oder Mandeln

Butter 10 Minuten schaumig rühren, bis eine weisse Crème entsteht. Zucker beifügen, weiterrühren, bis er sich aufgelöst hat. Ein Ei nach dem anderen zugeben und rühren, bis die Masse luftig ist. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Äpfel schälen, mit der Röstiraffel grob reiben und unter den Teig mischen. Schokolade und Nüsse beifügen. Teig in die eingefettete Form füllen und im 180 Grad heissen Ofen zirka 50 Minuten backen. Gugelhopf 10 Minuten ruhen lassen, dann stürzen. Auskühlen lassen.

Rezept: Schweizerischer Obstverband