

Apfel-Nuss Gugelhupf

Zutaten (14 Portionen)

2 Eier (gross)
1 EL Rohrzucker
100 g Backzucker
100 g Sonnenblumenöl
150 g Magertopfen
4 ml Süsstoff
250 g Dinkelmehl
15 g Backpulver (1 Pkg)
½ TL Zimt
100 g Kuvertüre zartbitter
90 g Walnusskerne
2 Äpfel (mittl.)



Zubereitung

Backrohr auf **165°C** vorheizen. Eine Gugelhupfform mit Öl ausstreichen und mit geriebenen Mandeln (oder Haselnüssen oder Semmelbrösel) austreuen.

Eier trennen. Eiklar mit Rohrzucker zu festem Schnee schlagen. Dotter zuerst mit wenig (1 EL) heissem Wasser und dann mit dem Zucker zu einer cremigen Masse schlagen. Nach und nach das Öl dazugeben, dann den Topfen und den Süsstoff.

Mehl mit Backpulver und Zimt versieben, die Nüsse in Stücke brechen. Kuvertüre grob hacken oder Schokolinsen verwenden - sehr gut geeignet ist die 811NV von Callebaut - und mit den Nüssen unters Mehl mischen.

Äpfel schälen, entkernen, grob raspeln.

Die Eimasse mit den Äpfeln, dem Eischnee und den trockenen Zutaten mischen, in die Form geben und **50 Minuten** lang backen.