

# Gugelhupf mit Äpfeln und Eierlikör

## Zutaten

2 Äpfel Boskop Red  
200 g weiche Butter  
300 g Mehl  
180 g brauner Rohrzucker  
2 TL Vanillezucker  
1/2 Pkg Backpulver  
1 1/2 TL Spekulatiusgewürz  
120 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
4 Eier  
60 g Walnüsse



## Zubereitung

1. Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden, beiseite stellen.
2. Walnüsse klein mahlen, beiseite stellen.
3. Ofen auf 180 C vorheizen.
4. Butter, Zucker, Vanillezucker geschmeidig rühren.
5. Eier nach und nach einrühren.
6. Mehl, Backpulver, Walnüsse und Gewürz mischen und unterheben.
7. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Äpfel unterheben.
8. Den Teig in eine bemehlte Gugelhupfform geben und ca. 50-60 Min. backen.
9. Gut auskühlen lassen und mit Puderzucker oder einem Guss verzieren.

## Leser-Tipp

Auch warm eine Köstlichkeit.

[Link zum Rezept: Gugelhupf mit Äpfeln und Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)