



Apfelmus-Gugelhopf

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Backen: ca. 1 Std.
Für eine Gugelhopf-Form von
ca. 2 Litern, gefettet und bemehlt

150g Butter, weich

150g Zucker

1 Päckli Vanillezucker

1 Prise Salz

1 unbehandelte Zitrone,
abgeriebene Schale
und Saft

2 Eier

300g Mehl

2 Teelöffel Backpulver

1 Teelöffel Ingwerpulver

1 Teelöffel Zimt

250g Apfelmus

50g dunkle Schokolade,
in Würfeli

½ Teelöffel Mehl

100g Sultaninen

Puderzucker
zum Bestäuben

1. Butter in eine Schüssel geben, Zucker, Vanillezucker, Salz, Zitronenschale und -saft darunterrühren. Ein Ei nach dem andern darunterrühren, weiter-rühren, bis die Masse heller ist.

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

3. Apfelmus unter die Masse rühren. Schokoladewürfeli mit Mehl mischen, mit den Sultaninen daruntermischen. Teig in die vorbereitete Form füllen.

Backen: ca. 1 Std. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, auf ein Gitter stürzen, auskühlen. Mit Puderzucker bestäuben.

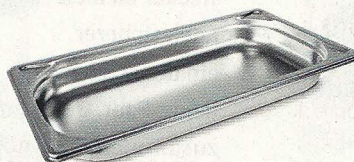
Haltbarkeit: in Folie eingepackt im Kühlschrank ca. 3 Tage.

Pro Stück (1/6): 7g Fett, 3g Eiweiss, 33g Kohlenhydrate, 966 kJ (231 kcal)

Miele DAMPFGAR-TIPP

Apfelmus lässt sich auch im Steamer oder Dampfgarer zubereiten. Um ein noch feineres Resultat für das Apfelmus zu erzielen, 250g rotschalige Äpfel, ungeschält in Stücken, in eine Steamerschale geben; 8 Min. bei 100 Grad im Steamer oder Dampfgarer weich garen, pürieren, auskühlen.

Weitere Infos und Tipps unter www.miele.ch



*Der
passende
Süsswein*

**Amigne de Vétroz
Valais AOC
Réserve Mitis**

Herkunft: Schweiz (Wallis)

Rebsorte: Amigne

Charakter: Goldgelb, im Bouquet mit opulenten Aromen von Honig, Aprikosen, Mirabellen sowie Holzfassnoten und Caramel. Konzentriert im Gaumen mit passender Süsse, elegant, ausgeglichen und mit zarter Herbe im Finale.

Passt zu: Kuchen, Cremen und Gebäck.

Bezugsquellen: in vielen Coop Verkaufsstellen und unter www.coopathome.ch.