

Rezept

# Apfel-Mandel-Guglhupf

Ein Rezept von Apfel-Mandel-Guglhupf, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> kleine Bio-Zitrone	<b>200 g</b> reife Boskop-Äpfel
<b>¼</b> Vanilleschote	<b>2</b> Eier
<b>50 g</b> Zucker	<b>2 TL</b> Amaretto (ital. Mandellikör, ersatzweise Apfelsaft)
gemahlene Muskatblüte	Nelkenpulver
gemahlener Kardamom	Salz
<b>70 g</b> Mehl	<b>1 TL</b> Backpulver (4 g)
<b>40 g</b> geschälte gemahlene Mandeln	evtl. weiche Butter und Mehl für die Förmchen
Puderzucker zum Bestäuben	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Förmchen à 100 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Förmchen evtl. einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben (es soll etwa 1 TL ergeben). Die Zitrone halbieren und aus einer Hälfte den Saft auspressen. Die Äpfel schälen, entkernen, fein raspeln und mit Zitronensaft beträufeln. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen.
2. Die Eier mit Zitronenschale, Vanillemark, Zucker, Amaretto sowie je 1 Prise Muskatblüte, Nelke, Kardamom und Salz mit dem Schneebesen kurz und kräftig schaumig schlagen.
3. Das Mehl mit dem Backpulver auf die Eimasse sieben und mit einem Kochlöffel unterheben. Die Apfelraspel mit den Mandeln kurz untermischen. Den Teig in die Förmchen füllen und im Backofen (Mitte) 15–20 Min. goldbraun backen.
4. Die Küchlein aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, dann aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.