

Pastinaken-Apfel-Gugelhupf



Zutaten für eine Gugelhupfform:

- 80 g kernige Haferflocken
- 200 ml kochendes Wasser
- 175 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 4 Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- 250 g Dinkelmehl
- 2 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 1 TL Zimt
- 1/2 TL Muskatnuss
- 50 g Kokosraspeln
- 2 Äpfel, geschält, entkernt und klein gewürfelt
- 150 g Pastinaken, geschält und grob geraspelt

Zubereitung:

1. Die Haferflocken mit 200 ml kochendem Wasser vermengen und ca. 15 Minuten stehen lassen.
2. In der Zwischenzeit Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen. Eine Gugelhupfform mit Butter einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.
3. Butter und Zucker mit dem Handrührgerät luftig aufschlagen. Eier nacheinander unterrühren. Das Vanilleextrakt in die Haferflocken rühren. Alle trockenen Zutaten miteinander verrühren und unter das Buttergemisch rühren. Die Haferflocken mit den Äpfeln und den Pastinaken mit einem Teigschaber in den Teig einarbeiten.
4. Den Teig in die Form füllen und den Kuchen 50 - 60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen!
5. Wenn der Kuchen abgekühlt ist, kann man diesen mit Puderzucker bestäuben.

Die Kuchenzuckerschnecke

EIN FOODBLOG FÜR ALLE SÜßEN, DIE ES HEIN UND WIEDER AUCH MAL SCHARF MÖGEN

<https://www.kuechenzuckerschnecke.de>