

# Gugelhupf



## ZUTATEN

200 g Mehl

150 g Butter

150 g Zucker

4 Eier

1 TL Backpulver

1 Pkg. Vanillezucker

1 Apfel

2-3 Stk. Karotten

etwas Zitronenabrieb

1. Die Karotten und den Apfel raspeln.
2. Butter und Zucker in eine Schüssel geben und mixen.
3. Im Anschluss die Eier hinzugeben.
4. Vanillezucker und Zitronenabrieb begeben.
5. Mehl, Backpulver, Apfel und Karotten dem Teig unterheben.
6. Den fertigen Teig in eine Gugelhupfform geben und ca. 45 min. bei 180°C backen.