

Baumnuss-Apfel-Gugelhupf ohne Zucker



90 min. 160 kcal SteviaSweet Crystal

Zubereitung ohne Zucker

1. Den Ofen auf 175 °C vorheizen.
2. Eine Kuchenform (1,5 l) einfetten und ausstreuen. Die Baumnüsse grob zerhacken. Mehl, Backpulver und Gewürze miteinander vermengen. Butter und SteviaSweet Crystal längere Zeit schaumig schlagen.
3. Eier nacheinander hinzugeben, zum Schluss die restlichen Zutaten, gehackten Nüsse und Apfelmus unterheben und verrühren.
4. Den Teig in die Form geben und auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten oder bis der Kuchen fertig ist backen. Den Kuchen anschliessend leicht abkühlen lassen und stürzen.

Zutaten für 16 Portionen

150 g	Butter
100 g	SteviaSweet Crystal
3	Eier
260 g	Weissmehl
2 TL	Backpulver
1 TL	Zimt
1/2 TL	Kardamom
150 g	Apfelmus
25 g	Baumnüsse
	Butter und Paniermehl zum Fetten und Ausstreuen der Form

Nährwerte pro Portion

160	kcal
671	kJ
3.5	Protein in g
14	Kohlenhydrate in g
10	Fett in g