


# Apfelkuchen mit Dr. Oetker Backmischung Gugelhupf

ca. 25 Stück

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

1 Backmischung Dr. Oetker Gugelhupf  
175 g weiche Butter oder Margarine  
3 Eier (Größe M)  
125 ml Milch

### Belag:

1 kg geschälte, in Spalten geschnittene, entkernte Äpfel  
50 g Rosinen  
Zimt

## 1 Sandmasse:

Für die Masse die Backmischung mit Butter, Eiern und Milch in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Schneebeisen) auf höchster Stufe 3 Min. zu einer glatten Masse verrühren. Die Masse ca. 1 cm dick auf ein befettetes, bemehltes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

## 2 Belag:

Für den Belag die Apfelspalten gleichmäßig auf der Masse verteilen. Mit Rosinen und Zimt bestreuen.

**Ober-/Unterhitze 170 °C**  
**Heißluft 150 °C**  
**Backzeit: ca. 30 Minuten**