Glutenfreier Topfengugelhupf

Der glutenfreie Topfengugelhupf schmeckt mit den Mandeln und Haselnüssen besonders flaumig. Ein einfaches Kuchen-Rezept, das leicht gelingt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

150 g	Butter (weich)
180 g	Zucker
4 Stk.	Eier
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Bio-Zitrone (Schale unbehandelt)
250 g	Magertopfen
40 g	Haselnüsse (gemahlen)
40 g	Mandeln (gemahlen)
70 g	Schokolade (gehackt)
200 g	Mehl (glutenfrei)
1 Packung	Backpulver
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **glutenfreien Topfengugelhupf** die Butter mit Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Die Eier hinzugeben und zu einer dick cremigen Masse rühren. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

2. Das glutenfreie Mehl mit Backpulver versieben, die gemahlenen Mandeln und Haselnüsse dazu geben. Die Zitronenschale abreiben, Schokolade in feine Stücke hacken und hinzugeben. Alle Zutaten zur Masse geben und verrühren. Zuletzt den Magertopfen unterheben.

3. Eine Gugelhupf Form mit Butter einfetten und mit dem Teig befüllen. Im Backofen zirka 45 Minuten backen. Den heißen Gugelhupf in der Form etwa abkühlen lassen und danach auf ein Kuchengitter stürzen.

Tipp

Den köstlichen glutenfreien Topfengugelhupf mit Staubzucker bestäuben. Anstelle der gehackten Schokolade kann man auch Sultaninen dazu geben. Wen keine Kinder mitessen, die Sultaninen in 2 Esslöffel Rum marinieren. Für die laktosefreie Variante einfach Margarine und laktosefreien Topfen für die Zubereitung nehmen.