Topfengugelhupf glutenfrei mit Schokodrops

Das Rezept für den glutenfreien Topfengugelhupf mit Schokodrops gelingt garantiert und ist die ideale Wahl für alle, die einen köstlichen Kuchen ohne Gluten genießen möchten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

150 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
160 g	Feinkristallzucker
1 Packung	Bourbon Vanillezucker
4 Stk.	Eier
0.5 Stk.	Bio-Zitronen (Schalenabrieb)
250 g	Magertopfen
100 g	Schokodrops (oder zerhackte Schokolade)
225 g	glutenfreies Mehl
1 Packung	Backpulver (glutenfrei)
	Staubzuscker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für den **glutnfreien Topfengugelhupf mit Schokodrops** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Gugelhupfform mit 22 cm Durchmesser sorgfältig einfetten und leicht mit glutenfreiem Mehl oder gemahlenen Mandeln ausstreuen.

2. Die Butter zusammen mit dem Feinkristallzucker und dem Vanillezucker mehrere Minuten schaumig schlagen, bis eine helle und cremige Masse entstanden ist.Die Eier einzeln nach und nach hinzufügen und jedes Ei vollständig unterrühren, bevor das nächste dazukommt. So entsteht eine cremige und luftige Masse. Das glutenfreie Mehl mit dem Backpulver vermischen und sieben. Anschließend den Magertopfen, die Mehlmischung, die Schokodrops zur Schaummasse geben. Alle Zutaten nur so lange verrühren, bis ein gleichmäßiger und glatter Teig entstanden ist. Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen und die Oberfläche glatt streichen.

3. Den Kuchen auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen etwa 45 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit empfiehlt sich eine Stäbchenprobe.Den fertigen Gugelhupf nach dem Backen in der Form auskühlen lassen, bis er nur noch leicht warm ist. Dieser Schritt ist besonders wichtig, damit der Kuchen beim Stürzen nicht auseinanderbricht. Anschließend den Gugelhupf vorsichtig aus der Form lösen und vollständig auskühlen und mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Wer mag, kann den Topfengugelhupf noch zusätzlich mit einer Glasur aus weißer oder dunkler Schokolade verzieren.