

## Gugelhupf

Mantler Glutenfreies-Lactosefreies Mehl



### Zutaten

250 g	MANTLER Glutenfreies-Lactosefreies Mehl
100 g	Margarine (oder lactosefreie Magarine)
160 g	Staubzucker
3	Eier
1/8 L	Milch (oder Sojamilch)
1/2 Pkg.	Weinsteinbackpulver
1 Prise	Salz
100 g	Rosinen

### Zubereitung

Die Margarine und Zucker schaumig rühren, nach und nach Dotter einrühren. Glutenfreies, lactosefreies Mehl mit Backpulver vermischen und abwechselnd Rosinen und Milch einrühren, zum Schluss den steifgeschlagenen Schnee locker unterheben. Die Masse in eine eingefettete mit Bröseln bestreute Gugelhupfform füllen und im Backrohr backen.

*Backzeit:* ca. 45 Minuten  
 im vorgeheizten  
 Rohr

*Backtemperatur:* 180 °C