

## Kranzkuchen

Mantler Glutenfreies Lactosefreies Mehl



### Zutaten

250 g	MANTLER Glutenfreies- Lactosefreies Mehl
250 g	lactosefreie Margarine
250 g	Staubzucker
1 Pkg.	Vanillezucker
5	Dotter
200 g	Haselnüsse gerieben
1 Pkg.	Weinsteinbackpulver
5	Eiklar (zu Schnee schlagen)
150 g	Milch (oder Sojamilch)

### Zubereitung

Margarine, Staubzucker, Vanillezucker und Dotter schaumig rühren, Mehl, Backpulver und geriebene Haselnüsse untermischen. Milch und Schnee unterheben. In eine gut gefettete, mit Bröseln bestreute Kranzform füllen und bei mittlerer Hitze backen.

*Backzeit:* ca. 1 Stunde  
im vorgeheizten  
Rohr

*Backtemperatur:* ca. 180 °C