



Rezeptinformation

Gugelhupf

Mantler Glutenfreies-Lactosefreies Mehl (5246)



Rezeptur

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.	Backpulver
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 mit 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