



Mandel-Gugelhupf

Zutaten

Für eine Gugelhupfform

500 g Roh-Rohrzucker (oder Kokosblütenzucker)
2 Eier
250 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
500 g Hartweizengrieß
2 Pck. gesiebtetes Weinstein-Backpulver
250 ml Voll- oder Buttermilch
500 g gemahlene Mandeln
200 g gehackte VIVANI Weiße Kuvertüre

So wird's gemacht

- 01** Eier mit Zucker und Mineralwasser einige Minuten schaumig rühren. Den Grieß samt Backpulver sowie die Milch einrühren. Zum Schluss das Mandelmehl unterheben.
- 02** Eine sehr gut gefettete und mit Mehl ausgestäubte Gugelhupfform mit dem Teig befüllen.
- 03** Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft 160 °C) ca. 60 Minuten backen (Holzstäbchen-Probe).
- 04** Nach dem Backen noch 10 – 15 Minuten in der Form lassen, dann erst lösen, stürzen und auskühlen lassen.
- 05** Die Kuvertüre vorsichtig im Wasserbad schmelzen und über den erkalteten Gugelhupf gießen.