

# Gugelhupf mal glutenfrei und wie lebt es sich mit Zöliakie?

## ZUTATEN FÜR

300 glutenfreies Mehl von [Schär Kuchen & Kekse](#)  
250 g Kürbisfruchtfleisch (orangenfleischig; entkernt)  
5 Eier  
250 g weiche Butter  
1 Päckchen Backpulver  
200 g gemahlene Mandeln  
180 g Rohrzucker  
135 ml Milch (pflanzlich oder herkömmliche)  
125 ml Milch  
1-2 TL abgerieben Zitronenschale  
1 TL Zimt gemahlen  
2 EL Kakao  
1 Prise Salz  
3-4 EL Staubzucker/Puderzucker  
1-2 EL Zitronensaft  
2 EL gehackte Kürbiskerne

---

## ZUBEREITUNG

1.) Gugelhupfform mit flüssiger Butter ausstreichen und mit glutenfreiem Mehl ausstreuen. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. 2.) Kürbis waschen und Fruchtfleisch grob raspeln. Weiche Butter, Rohrzucker und eine Prise Salz cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. 3.) Glutenfreies Mehl, Backpulver, Zimt und geriebene Mandeln vermischen und abwechselnd mit der Milch unter die Zucker-Eimasse rühren. 3.) Zum Schluss Kürbis und abgeriebene Zitronenschale unterheben. Falls der Teig zu fest ist, noch etwas Milch hinzugießen. 4.) 1/3 der Masse mit Kakao vermengen und die Kakao-Mischung in den unteren Teil der Form geben. Die Restliche Masse darüber geben und das Ganze für ca. 35-45 Minuten im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene backen. Evtl. ab 30 Minuten etwas Alufolie auf die Form geben, so dass der Boden des Gugelhupfes nicht schwarz wird und nach 40 Minuten eine Nadelprobe machen. Je nach Größe der Gugelhupfform muss der Kuchen evtl. bis zu einer Stunde im Ofen sein. Ich hatte eine kleinere Form. 5.) Aus der Form heben und Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Aus Staub-/Puderzucker und Zitronensaft einen Zuckerguss verrühren und über den Gugelhupf gießen. Mit gehackten Kürbiskernen bestreuen und servieren.



Scan me!

