

Tici Kaspar

“MACH DAS BESTE DRAUS”
GUGLHUPF
BUCHWEIZEN-KAROTTEN-GUGLHUPF

Zutaten für 1 Guglhupf oder 10 Mini-Guglhupf: (GLUTENFREI)

- 150 g Buchweizen
- 50 g Maizena
- 1 TL Backpulver
- 200 g Butter
- 6 Bio-Eier
- Prise Zimt
- 120 g Feinkristallzucker
- 1 Apfel, gerieben
- 2 Karotten, gerieben
- 100 g Zartbitterschokolade
- 200 g geriebene Mandeln oder Mohn
- 1 Bio-Zitrone

Für die Backform

- Butter und Zucker

Zubereitung:

- Den Buchweizen mit Backpulver, Nüssen, Maizena und Zitronenschale mischen.
- Eier trennen, die in Würfel geschnittenen Butter mit der Hälfte vom Zucker schaumig schlagen bis sie weiß ist. Danach die Dotter nach und nach beimengen.
- Eiweiß mit einem Spritzer Zitronensaft leicht anschlagen, nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen bis eine cremige Masse entsteht.
- Eischnee und Buchweizen-Mischung langsam unter die Dottermasse mischen bis alles aufgebraucht ist.
- Backform mit Butter ausfetten und mit Zucker ausstreuen.
- Karotten und Apfel rasch untermischen, in die Guglhupfform füllen und im Ofen bei 180°C Umluft für circa 40 Minuten backen.
- Nach Belieben mit Zuckerglasur oder Schokoguss übergießen.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht