

TOPFENGUGELHUPF (mehlfrei)

ZUTATEN für 1 Gugelhupfform

180 g Butter
300 g Staubzucker
1 kg Magertopfen (Magerquark)*
5 EL Gries (Mais-, Dinkel- oder Weizengries)
1 P. Vanillezucker
1 P. Vanillepuddingpulver
1 P. Backpulver
Abrieb und Saft von 1 Biozitrone
6 ganze Eier

ZUBEREITUNG

- Backrohr auf 175° C Ober-/Unterhitze (160 °C Heißluft) vorheizen.
- Gugelhupfform mit Backtrennspray aussprühen.
- Die Butter am Herd verflüssigen und mit dem Staubzucker vermischen, bis sich dieser aufgelöst hat.
- Magertopfen, Gries, Vanillezucker, Vanillepuddingpulver, Backpulver, Zitronenzesten und -saft in eine Mixschüssel geben. Die Eier dazu und gut verrühren. Zuletzt die nicht mehr heiße Butter-Zuckermischung unterrühren.
- Masse in eine Gugelhupfform füllen und ca. 50-60 Minuten backen. Rohr ausschalten und einen Kochlöffel o.Ä. in die Tür einklemmen, damit der Dampf entweichen kann. Den Gugelhupf im Rohr ca. 1 Stunde auskühlen lassen. Danach stürzen und mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

* Ich verwende gerne auch eine **Mischung aus 500 g Magertopfen (Magerquark) und 500 g Topfen mit 20 % Fettgehalt** (Quark mit 20 % Fett i. Tr. bzw. Halbfettstufe). Köstlich schmeckt der Gugelhupf auch mit einer Hälfte **Bröseltopfen**. Diesen gibt es speziell in Österreich zu kaufen. Durch ihn bekommt der Kuchen kleine weiße Punkte, weil dieser sich beim Backen nicht auflöst. Bröseltopfen sollte man keinesfalls durch Cottage Cheese ersetzen, auch wenn das manchmal als Ersatz angegeben ist. Dieser ist zu feucht. Dann besser klassischen Topfen (Quark) verwenden.



www.sugarandrose.org facebook.com/sugarandrose