

Quarkgugelhupf

Die unbeschreiblich weich-saftige Kuchentextur überzeugt auf ganzer Linie! Verfeinert mit Quark und aromatisierten Rosinen erhält der Rührteig eine besondere und unnachahmliche Note!

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, fruktosearm, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für einen Gugelhupf mit 22cm Durchmesser

150g Butter (ggf. laktosefrei), weich

165g Zucker

1 P. Vanillezucker

4 Eier (Gr. M)

abgeriebene Schale einer halben Zitrone

250g Magerquark (ggf. laktosefrei)

70g Sultaninen mit 2 EL Rum mariniert

225g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis-Kartoffelbasis.

[HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 P. Backpulver (ggf. maisfrei)

1. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier einzeln, eines nach dem anderen, zugeben und zu einer dickcremigen Schaummasse rühren.

2. Alle restlichen Zutaten, das Mehl mit Backpulver gesiebt und Rosinen MIT Rum, zur Schaummasse geben und alles gut verrühren.

3. Den Teig in eine gefettete Gugelhupfform einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 45 Minuten backen. Den fertigen Kuchen

so lange in der Form auskühlen lassen, bis dieser nur noch leicht warm ist! Dies ist sehr wichtig, da der Kuchen sonst bricht, wenn er zu warm/heiß aus der Form gestürzt wird.

***Wird eine Mehlmischung auf Maisbasis verwendet, so reichen 200g davon aus. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.**

Milchfrei – Tipp: Butter durch vegane Margarine ersetzen. 200g Quakersatz auf Sojabasis anstatt Quark verwenden.

Fruktosearm-Tipp: Sultaninen weglassen, diese enthalten sehr viel Fruchtzucker. Zucker und Vanillezucker durch etwa 180g Getreidezucker ersetzen. Auf Wunsch etwas Vanillearoma einsetzen.

Bild 1: Kuchen vor dem Backen



Weitere Bilder: Der fertig gebackene Kuchen



