

Mohn Guglhupf

(glutenfrei & laktosefrei)



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten:

150 g laktosefreie Butter
70 g Kristallzucker
5 Eier
1 Packung Vanillezucker
Prise Salz
125 g geriebene Mandeln
200 g Mohn
1 Msp. Backpulver
Abrieb von 1 Orange

glutenfreies Mehl oder
glutenfreie Biskottenbrösel für die Form



Zubereitung:

Die Eier trennen.

Laktosefreie Butter, Zucker, Eidotter und Vanillezucker schaumig rühren.

Aus dem Eiweiß, 2 EL Kristallzucker und einer Prise Salz einen steifen Schnee schlagen.

Mandeln, Mohn, Backpulver und den Orangenabrieb unter die Buttermasse heben und den Eischnee vorsichtig unterrühren.

Eine Guglhupf-Form mit laktosefreier Butter einfetten und mit glutenfreiem Mehl oder Bröseln aus glutenfreien Biskotten auskleiden.

Die Masse einfüllen und bei 170°C cirka 40 Minuten backen.



*Gutes Gelingen
wünscht Ihnen
Anna Unterweger!*