



Backzeit: 55 - 60 min  
180 °C Heißluft

## Masse für eine Guglhupf-/oder Kastenform:

- 1 Becher Schlagobers (250 ml)
  - 3 Eier
  - 6-8 EL Milch/Pflanzenmilch
  - 150 g Staubzucker
  - 100 g Hafermehl
  - 50 g Buchweizenmehl
  - 60 g Maisstärke
  - 1 TL Flohsamenschalenpulver
  - ½ TL Xanthan
  - 1 Pckg. Weinsteinbackpulver
  - Schuss Rum, Prise Salz
  - 3 EL Nussaufstrich (bei mir selbstgemacht)
- Öl und Mehl/geriebene Mandeln/Kokosraspel für die Form

1. Eier trennen. Eiklar mit einer Prise Salz und 50 g Staubzucker aufschlagen (nicht überschlagen).
2. Schlagobers in eine große Rührschüssel, Dotter, 100 g Staubzucker und Schuss Rum unterrühren. (Das Schlagobers wird nicht aufgeschlagen.)
3. Mehle mit Stärke, Flohsamenschalenpulver, Xanthan und Backpulver mischen, 6 EL Milch zugeben und mit einer Teigspachtel unterheben.
4. Ofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Guglhupfform ausfetten und mit Mehl oder geriebenen Nüssen oder Kokosraspeln ausstreuen.
5. Den Eischnee vorsichtig unterheben. Bei Bedarf ev. noch 2 EL Milch zugeben.
6. 1/3 der Masse in eine separate Schüssel geben und mit 3 EL Nussaufstrich mischen.
7. Zuerst die dunkle Masse in die Guglhupfform geben. Darauf kommt der restliche helle Teig. Mit einer Gabel durchziehen.
8. Den Guglhupf für 55 (ev. + 5) min backen. Nach dem Backen ¼ Stunde auskühlen lassen. Dann aus der Form stürzen.

Für mich der beste Guglhupf, den ich je gegessen habe. Inspiration und Rezeptgrundlage stammen von den Gebrüder Obauer in Werfen.