

Glutenfreier Nuss-Schokoladen-Gugelhupf

(Lowcarb und diabetikergerecht)

Naschen ganz ohne Sorgen. Leckerer Nusskuchen trotz Unverträglichkeiten – das Rezept von Isabella Krätz.



Zutaten:

Für den Kuchen

- 240 g Butter oder veganes Bio-Pflanzenfett
- 260 g Birkenzucker (Xylit)
- 1 TL Vanilleextrakt
- 8 Eier Gr. M
- 40 g ungesüßtes Kakaopulver
- 15 g glutenfreies Backpulver
- 35 g glutenfreies Kuchenmehl
- 1 Prise Salz
- 420 g gemahlene Haselnüsse + 2-3 EL für die Backform
- 112 g klein gehackte Schokolade (min. 70 % Kakao möglichst ohne Zucker)

Für den Schokoladenguss:

- 100 g Schokolade (mind. 70% Kakao möglichst ohne Zucker)
- 1 TL Kokosfett
- 30 g gehackte Haselnüsse

Zubereitung:

- Eier und Butter eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
- Eine Gugelhupfform (22 cm Durchmesser) mit Butter einfetten und mit gemahlenden Haselnüssen bestreuen und beiseitestellen.
- Backofen auf 160° Umluft vorheizen.
- Butter mit Birkenzucker und Vanilleextrakt mit einem Handrührer oder einer Küchenmaschine glattrühren, die aufgeschlagenen Eier mit einer Gabel leicht verquirlen, unter Rühren langsam in die Buttermischung einlaufen lassen.
- Kakaopulver mit Backpulver und Kuchenmehl sieben, Haselnüsse und Salz dazu mischen und ebenfalls unter Rühren in die Eiermasse geben.
- Zum Schluss die gehackte Schokolade untermischen, den Teig in die Backform füllen.
- Bei 160° ca. 60 Min. backen, den Kuchen aus dem Ofen nehmen, ca. 20 Min. ruhen lassen, dann auf ein Gitter stürzen und abkühlen lassen.
- Die Schokolade und das Kokosfett im Wasserbad oder in der Mikrowelle vorsichtig schmelzen, über den Kuchen gießen und sofort die gehackten Haselnüsse darauf verteilen.