

## **Guglhupf mit Nussfüllung (laktosefrei)**

### **Zutaten:**

250 g gemahlene Haselnüsse  
250 g weiche Sojamargarine  
250 g Mehl  
6 Eier  
275 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Päckchen Vanillezucker  
6 EL Wasser  
½ Päckchen Backpulver  
125 g Speisestärke  
2 EL Semmelbrösel  
150 g Haselnussglasur (laktosefreies Produkt oder einfach weglassen)

### **Zubereitung:**

- Margarine, 200 g Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
- 5 Eier unterrühren.
- Mehl und Speisestärke mit dem Backpulver mischen.
- Mehlmischung ebenfalls unterrühren.
- Eine Gugelhupfform einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen.
- Den Teig einfüllen und glatt streichen.
- Restzucker, Haselnüsse, 1 Ei und Wasser verrühren.
- Mischung mit einer Gabel unter den Teig ziehen.
- Bei 175° C etwa eine Stunde backen.
- Kuchen auf einem Gitter auskühlen lassen.
- Glasur schmelzen und den Kuchen damit glasieren.