

Gugelhupf mit Kokosnuss (laktosefrei)

Zutaten:

250 g Mehl
150 g Zucker
½ Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
150 g Sojamargarine, zerlassen
150 ml Milch (laktosefreie Milch oder Sojamilch)
150 g Kokosraspel
3 Eier

Zubereitung:

- Margarine, Eier und Zucker schaumig rühren.
- Nach und nach die restlichen Zutaten unterrühren.
- Eine Gugelhupfform gut einfetten.
- Den Teig einfüllen und glatt streichen.
- Auf mittlerer Schiene bei 180° C ca. 45 Minuten backen.
- Kuchen in der Form erkalten lassen (ca. 15 Minuten).
- Gugelhupf auf eine Kuchenplatte stürzen.
- Für das schöne Aussehen mit Puderzucker bestäuben.