

# Gugelhupf mit Vanille (laktosefrei)

## Zutaten:

350 g Mehl  
50 g Speisestärke  
200 g Zucker  
5 Eier  
250 g weiche Sojamargarine  
50 ml Milch (laktosefreie Milch oder Sojamilch)  
2 Päckchen Vanillearoma  
1 Päckchen Backpulver  
Paniermehl  
Puderzucker

## Zubereitung:

- Margarine und Eier cremig rühren.
- Milch und Vanillearoma unterrühren.
- Backpulver, Mehl, Zucker und Speisestärke vermischen.
- Mehlmischung unter die Eiercreme rühren.
- Eine Gugelhupfform einfetten.
- Form mit Paniermehl ausstreuen.
- Teig einfüllen und glatt streichen.
- Bei 180° C etwa 55 Minuten backen.
- Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.