

ROSINEN-GUGELHUPF

• ZUTATEN •

- 200g Seidentofu (½ Pck.)
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200g Kristallzucker
- 1 Prise Salz (iodiert)
- geriebene Schale $\frac{1}{2}$ Zitrone
- 70-80g Rosinen
- 250g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 200g Pflanzenmargarine (weich)
- 3-5 EL sprudelndes Mineralwasser
- 50g geriebene Mandeln
- Außerdem: Pflanzenmargarine zum Einfetten der Form + Mehl

• ZUBEREITUNG •

- Backofen vorheizen, die Form einfetten und bemehlen
- Mehl, Backpulver und eine Prise Salz gut vermengen
Zucker, Vanillezucker, Margarine, Seidentofu, Mineralwasser untermischen 3-5 min. mit dem Handmixer mixen
Zitronenschale hineinreiben, Mandeln und Rosinen dazugeben. Noch einmal mit dem Handmixer mixen
- Teig in die Gugelhupfform füllen, bei 160° Umluft 50 min. backen
Mindestens 1 Std. vor dem Stürzen auskühlen lassen
Nach Belieben mit ein wenig Puderzucker bestreuen

