

# Vollwert-Gugelhupf

ca. 10 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Dinkel-Sandmasse:

- 200 g weiche Butter
- 30 g Frucht-Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
- ½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum
- 4 Dotter (Größe M)
- 4 Eiklar (Größe M)
- 120 g Frucht-Zucker
- 270 g Dinkelvollkornmehl
- ½ Pck. Dr. Oetker Backpulver
- 100 g klein geschnittene Zartbitter-Diabetikerschokolade
- 100 g gehackte Walnüsse

### Zum Ausstreuen:

Mandelblättchen

### Zum Bestreuen:

StreusüÙe

## 1 Dinkel-Sandmasse:

Butter mit Fruchtzucker, Zitronenschalen, Aroma und Dottern mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Eiklar mit Fruchtzucker steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterrühren. Mehl mit Backpulver, Schokolade und Nüssen vermischen und unterheben.

## 2 Zum Ausstreuen:

Die Masse in eine befettete, bemehlte und mit Mandelblättchen ausgestreute Gugelhupfform füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 50 Minuten**

## 3 Zum Bestreuen:

Den erkalteten Gugelhupf mit StreusüÙe bestreuen.