

## Rezeptidee

### Orangen-Gugelhupf mit Karamell-Kakaonib-Haube



### Zutaten Für 4 Portionen

- 1 Pck Alnatura Veganer Ei-Ersatz
- 150 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
- 1 mittelgroße Orange
- 250 g Alnatura Weizenmehl Type 405
- 125 g Alnatura Speisestärke
- 1 Pck Alnatura Reinweinstein-Backpulver
- 1 Prise Alnatura Meersalz
- 240 g Alnatura Margarine + etwas für die Form
- 300 g Alnatura Rohrohrzucker
- 125 g Alnatura Mandel Natur Joghurtalternative
- 1 EL Alnatura Dinkelsemmelbrösel
- 2 EL Wasser
- 100 ml Alnatura Soja-Cuisine
- 2 EL Alnatura Kakaonibs

Wichtig: Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.

### Zubereitung: 35 min + 1 h Backzeit

1. Ei-Ersatz mit Mineralwasser verrühren und 10 min quellen lassen. Orange waschen, trocknen, Schale fein abreiben und Saft auspressen. Mehl, Stärke, Backpulver und Salz in eine Schale sieben.
2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 200 g Margarine und 200 g Zucker in einer Rührschüssel 3 min mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Nacheinander gequollenen Ei-Ersatz, Orangensaft, Orangenabrieb und schließlich Joghurtalternative unterrühren. Zum Schluss die Mehlmischung gründlich untermengen.
3. Gugelhupf-Form mit etwas Margarine fetten und mit Dinkelsemmelbröseln ausstreuen. Teig einfüllen und für 1 h im Ofen (Mitte) backen. Gugelhupf herausnehmen, 10 min in der Form auskühlen lassen und vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen.
4. 100 g Zucker mit 2 EL Wasser in einen Topf geben und erhitzen. Sobald die Masse zu köcheln beginnt, 2 min lang mit einem Schneebesen rühren, sodass ein helles Karamell entsteht. 40 g Margarine und Soja-Cuisine unter stetigem Rühren zugeben und nochmals 2–3 min köcheln, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und eine glatte Masse entstanden ist. Das Karamell leicht abkühlen lassen, dann über den Gugelhupf gießen, mit den Kakaonibs bestreuen und vor dem Servieren vollständig auskühlen lassen.