

# Rezeptidee

## Veganer Kokos-Mandel-Gugelhupf



### Zutaten Für 4 Portionen

- 100 g Kokosöl nativ + etwas zum Fetten der Form
- 1 Zitrone
- 20 g (≈ 4 TL) Veganer Ei-Ersatz
- 200 ml Mineralwasser (kohlenensäurehaltig)
- 200 g Kokos Natur vegan (Joghurtalternative)
- 250 g Kokos-Mandel-Creme
- 250 g Puderzucker + etwas zur Dekoration
- 1 Pck Bourbonvanillezucker
- 300 g Weizenmehl Type 550
- 200 g Speisestärke
- 1 Pck Reinweinstein-Backpulver
- 1 Prise Meersalz
- 2 EL Dinkelsemmelbrösel

Tipp. Für einen glanzvollen Auftritt den Kuchen mit einer Glasur aus 40 g Puderzucker und 10 ml Zitronensaft überziehen und mit Alnatura Kokos geraspelt bestreuen.

### Zubereitung: 30 min + 65 min Backzeit

Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kokosöl in einem Topf bei niedriger Hitze erwärmen. Schale der Zitrone fein abreiben und Saft auspressen.

In einer Schüssel Ei-Ersatz und Mineralwasser verrühren. Joghurtalternative, Zitronensaft und -schale dazugeben und glatt rühren. In einer zweiten Schüssel flüssiges Kokosöl, Kokos-Mandel-Creme, Puderzucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Dann die Joghurt-Zitronen-Masse unterrühren. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Salz in einer dritten Schüssel gründlich mischen, über die flüssige Masse sieben und glatt rühren.

Eine Gugelhupf-Form mit Kokosöl einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Teig einfüllen und 60–70 min im Ofen backen. Dann die Stäbchenprobe machen, um zu testen, ob der Teig durchgebacken ist.

Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und aus der Form stürzen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.