

# Low Carb Marmorgugelhupf glutenfrei



## Zutaten

120 g weiche Butter  
120 g Xylit gemahlen  
4 Eier  
100 g Weisses Mandelmehl, entölt  
1 ½ TL Backpulver  
1 Pck. Vanillezucker  
2 EL Chiasamen (*sehr fein gemahlen*)  
1 EL Kakaopulver (*Cailler*)  
½ EL Schokoladenpulver (*Cailler*)  
2 EL Crème fraîche  
1 Pr Salz

## Zubereitung

- Backofen auf 180 Grad vorheizen
- Butter und Xylit, Salz und Eier schaumig rühren
- Mandelmehl, Backpulver, Vanillezucker und Chiasamen mischen und dazugeben
- zuletzt Crème fraîche dazu geben
- ⅔ des Teiges in die Gugelhupfform (16 cm) füllen
- Kakao- und Schokoladenpulver mit dem Rest des Teiges vermischen
- 40 Minuten backen (*Stäbchenprobe*)
- Abkühlen lassen und mit Staubzucker oder Schokoglasur überziehen
- mit Kuchenperlen dekorieren

Der beste glutenfreie Marmorkuchen, den ich gegessen hab!