

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!