

## Veganer Gugelhupf mit Mohn und weißer Schokolade

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

50  
Min.

NIVEAU



Backofen auf 180 °C vorheizen. Gugelhupfform einfetten.

- 2 -

Margarine mit Zucker schaumig schlagen. Sojajoghurt und Vanilleextrakt unterrühren.

- 3 -

Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und abwechselnd mit Sojamilch unter den Teig rühren. Gemahlener Mohn unterheben. Im heißen Ofen ca. 45 Minuten backen, kurz auskühlen lassen.

- 4 -

Weißer Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen und über den Kuchen geben.

### Zutaten für 1 Gugelhupf

75 g Margarine  
200 g Zucker  
2 Esslöffel Sojajoghurt  
1 1/2 Päckchen Backpulver  
1 Teelöffel Vanilleextrakt  
2 Esslöffel Speisestärke  
280 g Mehl  
375 ml Sojamilch  
300 g gemahlener Mohn  
100 g weiße Schokolade (vegan)

### Besonderes Zubehör

Gugelhupfform (22 cm Durchmesser)

Warum bin ich so fröhlich, so fröhlich, so fröhlich, bin ausgesprochen fröhlich, ... Jaaaaa - dieser saftige Gugelhupf macht fröhlich. Nein, nicht wegen der aufputschenden Wirkung des Mohns. Wo denkst du hin? Diese kleine Kuchenköstlichkeit schmeckt einfach unwiderstehlich gut. Und kommt dabei auch noch ganz ohne tierische Produkte aus. ... so fröhlich war ich nie!

- 1 -