

# glutenfreie Schoko-Kokos-Gugelhupfe mit laktosefreier Karamellsoße von eat Tolerant

Leicht

Zutaten für Personen

## Zubereitungszeit:

Arbeitszeit: 60 Min.

### Mini Gugelhupfe

100 g gemahlene Mandeln

50 g **Bio-Kokosmehl**

100 g Zartbitterschokolade (mind. 70 %)

150 g weiche Butter

25 g Butter zum Schmelzen und zum Einfetten der Form

125 g **Bio-Kokosblütenzucker**

1 Prisen Salz

3 Eier (Gr. L)

1 1/2 TL Weinsteinbackpulver (glutenfrei)

1 EL Backkakao

1 gebrühter Espresso (ca. 35 ml)

3 EL

### Kokos-Karamellsauce

400 ml **Bio-Kokosmus**

100 g Rohrohrzucker

2 EL **Bio Kokosblütensirup**

1

Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und die Gugelhupfform mit Butter einfetten

2

Gemahlene Mandeln, Kokosmehl, Salz, Kakao und Backpulver in einer Schüssel vermischen.

3

150 g weiche Butter mit dem Kokosblütenzucker und den Eiern schaumig aufschlagen.

### Kokos-Karamellsauce

4

Die Schokolade grob hacken und mit 25 g Butter vorsichtig im Wasserbad schmelzen und mit dem Espresso in die schaumige Butter-Eiermasse einrühren.

---

5

Mandeln, Kokosmehl, Salz und Backpulver nach und nach zugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

---

6

Den Teig in die Mini-Gugelhup-Förmchen verteilen und 25 – 30 Minuten bei 180 °C backen (Stäbchenprobe).

---

7

Die Gugelhupfe ca. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen und dann auf ein Kuchengitter stürzen.

---

### Kokos-Karamellsauce

1

Zwischenzeitlich kann die Sauce zubereitet werden.

---

2

Dazu die Kokosmilch mit dem Zucker und dem Kokosblütensirup in einem Topf zum Kochen bringen.

---

3

Die Sauce muss unter ständigem Rühren ca. 25 Minuten eingekocht werden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird.

---

4

Die warme Sauce mit einem Esslöffel großzügig über die Gugelhupfe geben und mit den Kokoschips dekorieren.

---



#### Tipp:

Wählt eine gute Bio-Zartbitterschokolade.