

Rezept 005 : Dinkelgugelhupf

Zutaten :

5 Eier
300 Gramm Zucker
1 Packung Vanillezucker
1/8 Liter Öl
1/8 Liter Wasser
300 Gramm Dinkelmehl
1/2 Packung Backpulver

Was man sonst noch braucht :

Gugelhupfform
Butter zum Ausfetten der Form
Bröseln (als "Anbrennschutz")
Herd
Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung :

1. Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
2. Öl und Wasser einrühren.
3. Dinkelmehl und Backpulver unterheben.
4. Gugelhupfform ausfetten und bebröseln.
5. Teig einfüllen und bei mittlerer Hitze (etwa 180 °C) 1 Stunde backen.
6. Stürzen und auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreut servieren.

Fertig !