

## 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 !