



1 Becher Sauerrahm

2 Becher Dinkelmehl

1 Becher Zucker

½ Becher Öl

3 Eier

1 Pkg. Backpulver

## Dinkelbecherkuchen

1. Sauerrahm, Mehl, Zucker, Öl, Eier und Backpulver in eine Schüssel geben und mixen.
2. Die fertige Masse in eine Gugelhupfform geben und bei 180°C ca. 35 min. backen.
3. Zum Schluss den Gugelhupf mit Zucker bestreuen und servieren.