



Dinkelbecherkuchen

1 Becher Sauerrahm
2 Becher Dinkelmehl
1 Becher Zucker
½ Becher Öl
3 Eier
1 Pkg. Backpulver

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.

