

Dinkelbecherkuchen



ZUTATEN

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

1. SCHRITT

Sauerrahm, Mehl, Zucker, Öl, Eier und Backpulver in eine Schüssel geben und mixen.

2. SCHRITT

Die fertige Masse in eine Gugelhupfform geben und bei 180°C ca. 35 min. backen.

3. SCHRITT

Zum Schluss den Gugelhupf mit Zucker bestreuen und servieren.