



200 g Mehl
250 g Staubzucker
2 EL Kakao
5 Eier
1/8 l Öl
1/8 l Wasser
1 Pkg. Backpulver
1 Pkg. Vanillezucker

Dinkelgugelhupf

1. Die Eier trennen, Eidotter und Zucker in eine Schüssel geben und mixen.
2. Danach den Kakao hinzugeben.
3. Öl und Wasser dem Teig begeben.
4. Mehl, Backpulver und Vanillezucker unterheben.
5. Zum Schluss Schnee schlagen und dem Teig unterheben.
6. Den fertigen Teig in eine Gugelhupfform geben und für ca. 1 Stunde bei 180°C backen.