

Dinkel - Marmor - Gugelhupf - Neu

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Fruchtzucker
1	Pack.	Vanillezucker
4		Ei(er)
250	Gramm	Mehl (Dinkel-)
1	Pack.	Backpulver
125	ml	Wasser
125	ml	Öl (Distel-)
2	Essl.	Kakaopulver
1	Essl.	Rum
		Puderrucker, zum Bestreuen

Anleitung:

Fruchtzucker, Vanillezucker, Eidotter, Rum und Wasser schaumig rühren. Dinkelmehl mit Backpulver mischen und mit dem Distelöl in die Dottermasse mengen. Eiklar zu Schnee schlagen und unter den Teig heben. Den Teig teilen und eine Hälfte mit Kakao vermischen. Hellen und dunklen Teig abwechselnd in eine gefettete und bemehlte Gugelhupfform geben. Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 50 Minuten backen.

Den Gugelhupf auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten