

DINKEL-GUGLHUPF



Rezept von Hilde Raggam



ZUTATEN

- 28 dag Dinkelmehl
- 28 dag Butter (weich)
- 28 dag Zucker oder entspr. Menge Ahornsirup
- 5 Eier
- 2 EL Vanillezucker
- 1/8 l Sahne oder Sojamilch
- Etwas Kakao oder erweichte Schokoreste

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zusammen in den Mixer geben und gut 5 – 6 Min. mixen, zuletzt Rosinen nach Belieben zugeben.

Die Masse in eine große Guglhupf-Form geben und bei 175 – 180 Grad °C ca. 40 Min backen (Nadelprobe machen)

Alternativ kann man auch eine Rehrücken-Form nehmen.

Die angegebene Masse reicht für 2 Rehrücken-Formen.