

# VESTESSEN



## DINKEL-ZITRONEN-GUGELHUPF (22cm)

### KUCHEN

#### ZUTATEN:

200g Dinkel-Vollkornmehl  
200g Dinkelmehl Typ 630  
200g Zucker  
200g Rapsöl  
300ml Wasser  
1 Pk Backpulver  
1 Pk Vanillezucker

#### ZUBEREITUNG:

1) Mehl & Backpulver in eine Rührschüssel geben und vermischen, danach restliche Zutaten hinzufügen  
2) Alles mit einem Handmixer verrühren, bis ein glatter Teig entsteht und diesen in die Backform füllen

#### BACKEN:

Im vorgeheizten Backofen bei 170°C (Ober-/Unterhitze)  
auf der mittleren Schiene 55 Minuten backen.

### GLASUR

#### ZUTATEN:

75g Zucker  
30ml Zitronensaft

#### ZUBEREITUNG:

1) Zucker und Zitronensaft gründlich miteinander vermischen

#### DER LETZTE SCHRITT:

1) Den ausgekühlten und gestürzten Kuchen gleichmäßig  
mit einem Backpinsel mit der Glasur bestreichen

#### TIPP:

Wenn man keine Zitrone zur Hand hat, kann man für die Glasur  
auch 10ml Zitronensaftkonzentrat und 20ml Wasser verwenden!