



## Dinkel-Obersgugelhupf

### Zutaten

- 200 g Dinkel-Vollmehl
- 200 g Vollrohrzucker
- 6 Eier
- 1/4 Liter Schlagobers
- 1 Messerspitze Weinsteinpulver
- 1 Packung Vanillezucker

Die Eier trennen, Eiklar mit 1 Esslöffel Zucker steif schlagen und die Dotter mit dem restlichen Zucker schaumig rühren.

Dinkel-Vollmehl, Weinsteinpulver und Vanillezucker unter die Dottermasse heben. Schlagobers schlagen, abwechselnd Obers und Eischnee in die Masse einrühren.

In eine Gugelhupfform füllen und ins kalte Backrohr stellen. Bei 200° C (Heißluft 170° C) ca. 1 Stunde backen.

