

Emmer-Mohn-Gugelhupf

Zutaten:

4 Stk.	Eier
150g	Staubzucker
125g	Sonnenblumenöl
250g	Naturjoghurt
150g	Emmervollmehl
100g	Mohn gemahlen
1 Pkg.	Backpulver
1 Stk.	Bio-Zitrone - abgeriebene Schale
	Butter und Brösel für die Form



Zubereitung:

1. Backrohr auf 180°C Heißluft vorheizen
2. Gugelhupfform befetten und mit Brösel ausstreuen.
3. Eier und Staubzucker mit dem Mixer mehrere Minuten lang schaumig schlagen.
4. In einer weiteren Schlüssel Naturjoghurt und Sonnenblumenöl vermischen.
5. Naturjoghurt und Sonnenblumenöl unter die Ei-Staubzuckermischung rühren.
6. Emmermehl, gemahlenen Mohn, Backpulver und Zitronenschale miteinander vermischen und unter die Masse ziehen.
7. Alles in die Gugelhupfform füllen und ca. 40 Minuten backen.
8. Wenn sich der Kuchen vom Formrand löst, ist er fertig.
9. Kurz auskühlen lassen und aus der Form stürzen.

