

Mini-Dinkel-Gugelhupf mit Kirschen

Zutaten (ca. 36 Stck):

- 100 ml Sahne
- 2 Eier
- 70 ml Milch
- 80 g Zucker
- 80 ml Olivenöl (oder Sonnenblumenöl)
- 200 g Dinkelvollkornmehl
- 500 g Kirschen (gewaschen, entkernt und klein geschnitten)
- 1 TL Backpulver (oder Alternativprodukt)
- Mini-Gugelhupf- Backform

Anleitung:

1. Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.
2. Sahne, Eier, Milch, Zucker und Olivenöl in eine Schüssel geben und alles mit einem Schneebesen kräftig miteinander verrühren.
3. Anschließend Backpulver und Mehl miteinander vermischen und ebenfalls unter die Ölmasse rühren, bis ein homogener Teig entstanden ist.
4. Zuletzt die Kirschen unterheben.
5. Den fertigen Teig in die Gugelhupf-Backform füllen und für ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.
6. Backform aus dem Backofen entnehmen, die Gugel aus der Backform lösen und auskühlen lassen.
7. Dekorieren. Servieren.