

Papageienkuchen mit Dinkelmehl

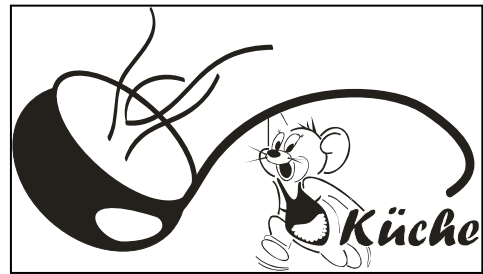
Zutaten: für ein Blech

Grundteig:

3 Tassen	Dinkelvollkornmehl
2 Tassen	Zucker
2 Tassen	Sonnen- oder Rapsöl
1 Tasse	Mineralwasser, classic
4	Eier
1 Pck	Backpulver
1 Pck	Vanillinzucker
2 EL	Backkakao
1 Prise	Salz

zum Einfärben:

Lebensmittelfarbe rot, blau oder grün



Zubereitung:

Alle Zutaten vom Grundteig miteinander verrühren.

Den Teig in 5 Teile unterteilen.

Nun einen Teil pur lassen und in die anderen jeweils die Lebensmittelfarbe bzw. den Kakao unterrühren.

Löffelweise auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech bunt gemischt verteilen.

Bei 175 °C backen.

Wer mag kann mit einer Zitronenglasur und buten Streuseln den Kuchen dekorieren.

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander verrühren und bei 175 °C 15 Minuten backen.