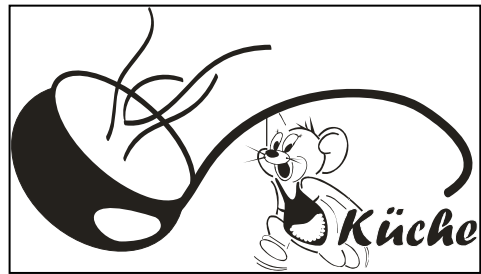


Buttermilchkuchen mit Dinkelmehl



Zutaten: für ein Blech

4 Tassen	Dinkelvollkornmehl
1 Tassen	Zucker
0,5 Tassen	Sonnen- oder Rapsöl
1 Tasse	Buttermilch
4	Eier
1 Pck	Backpulver
1 Pck	Vanillinzucker
1 Prise	Salz
400 g	Blaubeeren
	Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und die Blaubeeren darauf verteilen.

Den Kuchen im Ofen bei 170 °C circa 20 Minuten backen.

Den abgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Man kann auch die Blaubeeren gegen andere Obstsorten austauschen.

Zubereitung:

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