

Zutaten für einen Ø 26 Ring:

- 4 St. Eier
- 150 g Brauner Zucker oder Kristallzucker

- 200 ml Sonnenblumenöl
- 200 ml Vollmilch

- 300 g Dinkelvollmehl – **besser Dinkel frischgemahlen**
- 100 g Mandeln, gerieben
- 2 EL Kakaopulver
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 1 Pakt. Backpulver

- 450 g Ribiselmarmelade (Himbeermarmelade)

- Backofen auf 180°C vorheizen
- Springform mit Öl und Semmelbrösel auskleiden

Herstellung:

1. Eier mit Zucker schaumig rühren (gelb).
2. Öl und Milch einrühren.
3. Mehl, Mandeln, Kakaopulver, Gewürz und Backpulver miteinander vermengen und rasch in die Masse einarbeiten.
4. In Form füllen und ca.50 Minuten backen (Nadelprobe).
5. Aus der Form nehmen und kühlen lassen.
6. Kuchen halbieren mit verrührter mit der Hälfte der Marmelade bestreichen - Teckel drauf - und mit restlicher Marmelade vollenden.

