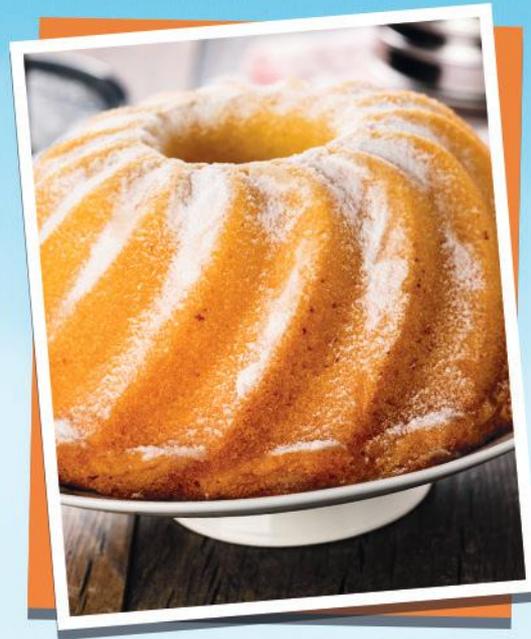


## Das brauchst du:

- 2 Tassen Zucker
- 1 ½ Tassen Pflanzenöl  
(z. B. Sonnenblumenöl)
- 3 Tassen Mehl  
(je 1 Tasse Buchweizen -,  
Mais- und Kartoffelmehl)
- 1 Tasse Mineralwasser
- 1 Packung Backpulver (Achte darauf,  
dass das Pulver glutenfrei bzw. ohne  
Weizenbestandteile ist! Welche das  
sind, erfährst du im Weizenwald im  
Alleleland. Stoffe, die Allergien  
auslösen können, sind in der  
Zutatenliste auf den Produkten immer  
fett gedruckt oder unterstrichen.)
- ½ Tasse Milch
- 1 Prise Salz



## So geht's:

- 1.** Gib alle Zutaten in eine Schüssel und mixe sie 3 Minuten lang gründlich durch. Frage am besten deine Eltern um Hilfe.
- 2.** Fette eine Gugelhupf-Form ein und fülle den Teig hinein.
- 3.** Deine Eltern können den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Der Kuchen muss dann etwa 50 bis 60 Minuten backen.

## Tipp:

Für dieses Rezept brauchst du keinen Messbecher oder eine Waage. Miss einfach alle Zutaten in einer Tasse ab. Wie groß sie ist, ist egal – Hauptsache, du nimmst für alles dieselbe Tasse.

Wenn du möchtest, kannst du auch noch andere Leckereien mit in den Teig geben, zum Beispiel Rosinen, Kokosflocken oder Schokostückchen.

