

Gundermann-Kuchen

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Gundermann

250 g Joghurt

250 ml Milch

1 Pck. Vanillezucker

Gundermannblätter in 250 g Joghurt und 250 ml Milch mit 1 Päckchen Vanillezucker und einer Prise Salz im Mixer klein häckseln.

400 g Dinkelmehl

1 Pck. Backpulver

in einem Topf vermischen

250 g Zucker

2 Eier

und den Gundermann-Joghurt Mix

hinzutun und kräftig mischen.

Den fertigen Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kippen und gleichmässig verteilen.
Bei 180 Grad (Umluft) ca. 15 min. backen.

50 g Zucker mit

100 g Butter

in einem Topf erwärmen und gut vermischen.

Kuchen mit einem Holzspieß vielfach einstechen.
Buttermischung darüber kippen und weitere 5 Min. backen.

Fertig!

