

## Rezept

# Emmer-Kuchen

Ein Rezept von Emmer-Kuchen, am 25.05.2024

## Zutaten

<b>50 ml</b> Vollmilch	<b>80 ml</b> Olivenöl
<b>120 g</b> Zucker	<b>10 g</b> Vanillezucker
<b>1</b> Ei (L)	<b>150 g</b> Emmer
<b>1/2 TL</b> Anis	<b>1/2 TL</b> gemahlener Fenchel oder Fencheltee
<b>1 Prise</b> Zimt	<b>20 g</b> Puderzucker
<b>1 Prise</b> feines Meersalz	<b>2 TL</b> Weinstein-Backpulver
<b>100 g</b> griechischer Joghurt	Butter für die Form
<b>Für den Guss</b>	
<b>50 g</b> Puderzucker	<b>1 EL</b> Sirup (z.B. Rosensirup) oder heißes Wasser

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Kuchen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Für den Kuchen Milch, Olivenöl, Zucker, Vanillezucker und Ei zu einer schaumigen Masse verrühren

---

2. In einer zweiten Schüssel fein gemahlene Emmer mit Anis, Fenchel, Zimt, Puderzucker, Meersalz und Weinstein-Backpulver gut vermengen. Mischung langsam mit einem Schneebesen mit dem Milch-Olivenöl-Mix zusammenrühren und Joghurt löffelweise untermengen bis ein glatter Teig entsteht.

---

3. Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen, eine Backform mit Butter einfetten und Teig einfüllen. Kuchen ca. 25-30 Minuten backen und ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

---

4. Für den Guss Puderzucker mit etwas Wasser glatt rühren und Kuchen damit glasieren.