Spinatkuchen

Ispanaklı Kek

1 Bunt Spinat
1 Glas Weißkäse
1 Glas Joghurt
½ Glas Öl
1 Kaffeetasse Milch
2 Eier
1 ½ Gläser Mehl
1 Pkg Backpulver
1 KL Salz

Spinat auswaschen, abtropfen lassen und dünn zuschneiden.
In eine Rührschüssel Eier einschlagen und mit einem Schneebesen oder mit dem Handmixer bearbeiten.
Joghurt, Öl und Milch hinzgeben und eine Weile bearbeiten.
Mehl und Backpulver hinzu fügen und schließlich den zugeschnittenen Spinat untermischen.
Diese Mischung in ein eingeölte Backform umfüllen.
Im zuvor auf 160 Grad erhitzten Backofen mindestens eine Stunde lang im Backofen backen.
Die erste halbe Stunde ist bei dem Spinatkuchen wie auch bei anderen Kuchen das Öffnen des Backofens nicht empfohlen.
Den Kuchen eine weile stehen lassen und anschließend auf ein Servierteller wenden.
Nach dem es abgekühlt ist zuschneiden und servieren.

Tipp: In der Regel lieben Kinder Spinat nicht. Aber den Spinat auf diese Weise zu verzehren führt dazu, dass man die Nährstoffe des Spinats auch aufnehmen kann.