# 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 hinzugeben 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.