



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

Grießkuchen

İrmikli Kek



2 Eier
1 Glas Zucker
1 Glas Grieß
1 ½ Gläser Mehl
1 Teeglas Öl
1 Teeglas Milch
1 Teeglas Joghurt
1 Teeglas Sultanine (kernlose getrocknete Trauben)
1 Pkg Backpulver
1 KL Zimt
2 mittel grosse Äpfel

- # In einer tiefen Schale Ei und Zucker schneeweiss schlagen.
- # Milch, Joghurt und Öl hinzugeben kurz schlagen und danach Grieß, gesiebtes Mehl, Backpulver und Zimt untermischen.
- # Danach mit der groben Seite des Hobels gehobelte Äpfel hinzugeben und in der Masse gut verteilen.
- # Als letztes gewaschene, eingemehlte kernlose trocknete Trauben mit dem Löffel unterrühren.
- # Diese Mischung in eine runde Kuchenform mit einem Loch in der Mitte füllen. Im zuvor auf 175 Grad vorgeheizten Backofen backen bis der Kuchen aufgeht und goldbraun geworden ist.
- # Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen und anschliessend in ein Servierteller wenden.

Tipp: Der Apfel führt dazu, dass der Grieß aufgeht und dass der Kuchen zart und weich wird.