



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

Aprilkuchen

Nisan Keki



3 Eier
1 ½ Gläser Puderzucker
1 ½ Gläser Öl
1 Glas Joghurt
3 Gläser Vollkornmehl
1 Pkg Backpulver
1 KL Zimt
1 Pkg Vanillezucker
1 geriebene Orangenschale
1 Karotte
1 Apfel
1 Teeglas getrocknete Trauben

- # In einer tiefen Schale Zucker und Ei schlagen bis der Zucker geschmolzen ist.
- # Joghurt und Öl hinzugeben kurz schlagen und anschliessend gesiebttes Mehl, Backpulver, Vanillezucker und Zimt hinzugeben.
- # Die Zutaten gut verrühren danach mit der groben Seite des Hobels gehobelten Apfel, Karotten und fein gehobelte Orangenschale und Trauben hinzugeben.
- # Diese Zutaten mit einem Löffel gut in der Teigmasse verteilen.
- # Diese Teigmasse in eine eingefettete Kuchenform füllen und im zuvor auf 175 Grad vorgeheizten Backofen 50 Minuten backen.
- # Den Kuchen in der Form abkühlen lassen, anschliessend in ein Servierteller wenden.

Tipp: Der Apfel sollte kurz bevor es in den Kuchenteig untergerührt wird gehobelt werden, damit es sich nicht dunkel verfärbt.