



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

Traubenkuchen mit Tee

Üzümlü Çaylı Kek



3 Eier
1 Glas Schwarztee
1 ½ Gläser Zucker
½ Glas Joghurt
1 ½ Gläser Öl
1 ½ Gläser getrocknete Trauben
3 ½ Gläser Mehl
1 Pkg Backpulver
1 Pkg Vanillezucker
2 EL Kakao
1 TL Zimt

Ei und Zucker mit einem Mixer oder einem Schneebesen schlagen bis der Zucker geschmolzen ist. Joghurt, Tee und ÖL hinzumischen.

Später gesiebtes Mehl, Zimt, Vanillezucker, Kakao und Backpulver hinzugeben und unterrühren.

Als letztes gewaschene, abgetropfte und eingemehlte getrocknete Trauben hinzugeben. Mit dem Löffel homogen in der Teigmasse verteilen.

Die Teigmasse in die eingefettete Kuchenform füllen und im zuvor auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.

In der Form abkühlen lassen und anschliessend in einen flachen Servierteller wenden. Kalt servieren.

Tipp: Die Trauben eine halbe Stunde in kaltem Wasser einlegen damit sie fülliger wirken.