# Kuchen mit Lokum

Sakızlı Lokumlu Kek

3 Eier
1 Glas Zucker
3 Gläser Mehl
½ Glas Kokosraspel
8 Lokum
1 Glas Joghurt
½ Glas Sonnenblumenöl
1 EL Margarine
1 Pkg Vanillezucker
1 Pkg Backpulver

# Lokum klein Würfeln und mit der Kokosraspel vermischen.
# In einer tiefen Rührschale Zucker und Ei hineinfüllen. Entweder mit dem Mixer oder einem Schneebesen schlagen bis der Zucker aufgelöst ist.
# Joghurt, Sonnenblumenöl und Margarine hinzugeben. Eine kurze Zeit verrühren und anschliessend gesiebtes Mehl, Vanillezucker und Backpulver zugeben.
# In die homogene Masse nun Kokosraspel und Lokumwürfel hinzugeben und mit einem Löffel unterrühren.
# Eine Runde Backform mit einem Loch in der Mitte einölen und die Teigmasse hineinfüllen. Im zuvor auf 175 Grad vorgeheizten Backofen 55-60 Minuten backen.
# Aus dem Backofen nehmen und nach einer Wartezeit von 10 Minuten den Kuchen auf einen Servierteller anbieten.

Tipp: Wenn die Lokum eine halbe Stunde in Gefrierschrank getan werden, dann können sie besser zugeschnitten werden.