



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

Kaffeekuchen

Kahveli Kek



2 Eier
1 ½ Gläser Zucker
1 KL Instantkaffee
1 ½ Gläser Milch
1 Teeglas Öl
1 Tafel Schokolade (80 g)
1 Pkg Backpulver
2 EL Kakao
2 ½ Gläser Mehl

- # Zuerst die Milch und den Instantkaffee mischen und zur Seite legen.
- # In einer tiefen Schale Zucker und Ei schlagen bis der Zucker aufgelöst ist.
- # Öl und Milchkaffee hinzugeben und kurz schlagen.
- # Danach gesiebttes Mehl, Kakao und Backpulver hinzugeben und ein wenig schlagen.
- # Schliesslich Schokolade oder Schokokügelchen hinzugeben und mit einem Löffel unterrühren.
- # Die Teigmasse in eine eingölte rechteckige Backform einfüllen. Im zuvor auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 50 Minuten backen.
- # Aus dem Backofen nehmen, abkühlen lassen und anschliessend in einen Servierteller wenden.

Tipp: Wenn der Kuchen eine dunklere Farbe erhalten soll und deswegen mehr Kakao verwendet wird, kann es dazu führen, dass der Kuchen einen bitteren Geschmack erhält.