



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

---

## Kuchen mit Sommerobst

Yaz Meyveli Kek



3 Eier  
1 ½ Gläser Zucker  
3 ½ Gläser Mehl  
1 ½ Teegläser Öl  
1 Glas Joghurt  
1 KL Zimt  
1 KL Sesamkörner  
1 gehobelte Zitronenschale  
1 Pkg Vanillezucker  
1 Pkg Backpulver  
Für die Oberfläche:  
2 Birnen  
1 grosser Apfel  
1 Pfirsich  
1 EL Puderzucker  
1 KL Sesamenkörner

- # Obst schälen, hobeln, Puderzucker und Sesamkörner zugeben und vermischen, danach zur Seite legen.
- # In einer tiefen Schale Zucker und Ei schneeweiss schlagen.
- # Joghurt, Öl, gehobelte Zitronenschale, Zimt und Vanillezucker zugeben und kurz schlagen.
- # Zu dieser Mischung gesiebtes Mehl, Backpulver und Sesamkörner zugeben. Die Zutaten so lange schlagen bis sie gut vermischt sind (währenddessen den Backofen auf 180 Grad schalten).
- # Kuchenform mit abnehmbaren und verschliessbarem Mantel einfetten und die Teigmasse einfüllen. Auf diese Ebene dann die Obstmischung ausbreiten und vorsichtig ebnen.
- # Den Kuchen in den Backofen geben und 70 Minuten backen. Abkühlen lassen und anschliessend von der Backform herausnehmen. Die Obstschicht sollte oben sein und auf diese Weise servieren.

**Tipp:** Weil das Wasser des Obstes nicht zu sehr abgetropft wird, dauert die Backzeit ein wenig länger.