



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

Kuchen mit getrockneten Aprikosen

Kuru Kayısı Kek



3 Eier
1 ½ Gläser Zucker
15 getrocknete Aprikosen
1 Teeglas Sonnenblumenöl
1 TL Margarine
1 Glas Joghurt
2 ½ Gläser Mehl
1 Pkg Vanillezucker
1 Pkg Backpulver

- # Die getrockneten Aprikosen klein Würfeln und mit einem handvoll Mehl mischen und zur Seite legen.
- # In eine tiefe Schale Zucker und Ei einfüllen und schlagen bis der Zucker sich aufgelöst hat.
- # In Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine, Sonnenblumenöl und Joghurt zugeben und kurze Zeit schlagen.
- # Danach gesiebtes Mehl, Backpulver und Vanillezucker zugeben und eine kurze Zeit schlagen.
- # Als letztes getrocknete Aprikosen zugeben und mit einem Löffel im gesamten Teig verteilen.
- # In eine eingölte Backform mit einem Loch in der Mitte einfüllen und im zuvor auf 180 Grad erhitzten Backofen goldbraun backen (ca. 50-55 Min.).
- # Aus dem Backofen nehmen abkühlen lassen und in ein Servierteller wenden.

Tipp: Bei der Zubereitung dieses Kuchens sollten Aprikosen aus Malatya verwendet werden.