



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

Käsekuchen

Kağıtta Peynirli Kek



2 Eier
1 ½ Teegläser Öl
1 Glas Joghurt
1 kleines Stück Weiskäse
1 Pkg Backpulver
8-10 Petersilienzweige
2 Gläser Mehl
½ KL Salz
Für die Oberfläche:
1 KL Schwarzkümmel

- # Käse mit der Gabelspitze zerdrücken, Petersilie klein hacken und zur Seite legen.
- # In einer tiefen Schale Ei, Joghurt und ÖL schlagen bis eine geschmeidige Masse entstanden ist.
- # Gesiebttes Mehl, Backpulver, Käse, Salz und Petersilie zugeben und die Zutaten gut verrühren.
- # Die Muffinbackpapier nebeneinander in das Backblech einlegen (16-18 Stück). Die zubereitete Teigmasse in das Backpapier bis zur Hälfte auffüllen.
- # Danach mit Schwarzkümmel bestreuen.
- # Im zuvor auf 175 Grad vorgeheizten Backofen aufgehen und goldbarun backen.
- # Lauwarm servieren.

Tipp: In diesen Kuchen kann nach Wunsch getrocknete oder frische gehackte Minze hinzugeben.