



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

---

## Uludagkuchen mit Aprikosen

Kayıslı Uludağ Pastası



4 Gläser Milch  
1 Glas Zucker  
2 Gläser Kakao  
3 EL Weizenstärke  
1 Pkg Vanillezucker  
10 getrocknete Aprikosen  
20 Kakaokekse  
Für die Oberfläche:  
1 Teeglas Zucker  
1 Glas Wasser  
1 EL Weizenstärke  
1 EL Kakao  
Eine handvoll Mandeln oder Walnüsse

# In einen Topf Milch, Zucker, Weizenstärke und Kakao füllen und köcheln lassen bis eine etwas festere Konsistenz als Pudding erreicht worden ist und vom Herd nehmen.

# Im heißen Zustand Vanillezucker, grob zerstückelte Butterkekse und klein gehackte getrocknete Aprikosen zugeben und unterrühren.

# In eine tiefe Schale, die mit Backpapier belegt ist, einfüllen und die Seiten nach innen einschlagen und die Nacht über in den unteren Fach des Kühlschranks stellen.

# Am nächsten Tag das Backpapier öffnen und in einen Servierteller wenden.

# In einem kleinen Topf die Zutaten für die Oberfläche wie Wasser, Kakao, Weizenstärke und Zucker bei mittlerer Stufe köcheln lassen.

# Diese Kakaomischung über den Kuchen im Servierteller giessen und mit Mandeln verzieren.

**Tipp:** Der Uludağkuchen kann mit trockenen Trauben, gehackten Walnüssen und gehobelten Zitronenschalen bereichert werden.