



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

---

## Dunkler Kuchen aus Maismehl

Misirunlu Esmer Kek



3 Eier  
1 gehäuften Glas Zucker  
1 Glas Maismehl  
1 Glas Mehl  
4 EL getrocknete Trauben  
1 Teeglas Joghurt  
1 Teeglas Öl  
2 EL Kakao  
1 Packung Backpulver  
1 EL Felsenkirsche Mahlep

- # Ei, Wasser und Zucker mit dem Mixer vermischen.
- # Zuerst die flüssigen Zutaten Öl und Joghurt hinzufügen und vermischen.
- # Danach gesiebtes Mehl, normale Mehl, Backpulver, Kakao und Felsenkirsche hineinfügen und vermischen.
- # Schließlich in Mehl gedunkte Trauben hinzufügen und gleichmäßig verteilen.
- # In eine eingölte und eingemehlte Backform umfüllen.
- # Bei 175 Grad 45 Minuten im Backofen backen.

**Tipp:** Trockentrauben einmehlen dient dazu, damit sie sich nicht im Teig auf den Boden absacken.