



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

Schwarzweißer Kuchen

Siyah Beyaz Kek



4 Eier
1 ½ Gläser Zucker
1 ½ Gläser Joghurt
1 Glas Sonnenblumenöl
2 ½ Gläser Mehl
2 Packung Backpulver
2 Packung Vanillezucker
3-4 Löffel Kakao
1 Teeglas Kuvertüre Tröpfchen

- # Ei und Zucker mit dem Mixer 7-8 Minuten bearbeiten.
- # Mehl, Vanillezucker und Backpulver hinzufügen und vermischen, die Hälfte des Teiges nun in eine eingölte rechteckige Backform füllen.
- # In die andere Hälfte Kakao und Kuvertüre Tröpfchen hineinmischen.
- # Auf den hellen Teig nun den farbigen Teig umfüllen.
- # Bei 175 Grad 45 Minuten im Backofen backen.
- # Eine halbe Stunde abkühlen lassen und zuschneiden.

Tipp: Falls Kuvertüre Tröpfchen nicht zur Hand dann können sie zerkleinerte Schokolade verwenden.