



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

Kuchen mit Pudding

Pudingli Kek



3 Eier
1 Glas Zucker
1 Glas Joghurt
 $\frac{3}{4}$ Glas Öl
2 Gläser Mehl
3 EL Kakao
1 Packung Backpulver
1 Packung Vanillezucker
Für den Pudding:
2 Gläser Milch
1 Ei
1 Espressotasse Zucker
1 Espressotasse Maisspeisestärke
 $\frac{1}{2}$ Espressotasse Mehl
1 Packung Vanillezucker

- # Zuerst Kuchen zubereiten. Hierzu: Zucker und Eier mit dem Mixer zu einer dickflüssigen Masse verarbeiten.
- # Die anderen Zutaten hinzufügen und zu einer homogenen Masse verarbeiten.
- # Kuchenteig in eine runde Backform mit einem Durchmesser von 20-22 cm umfüllen. Wenn diese Kuchenform mit einem Verschluss ist erhält man ein besseres Ergebnis.
- # Bei 175 Grad 40-45 Minuten backen.
- # Während dessen den Pudding zubereiten.
- # Milch, Ei, Speisestärke, Mehl und Zucker kalt mischen, danach auf den Herd stellen und bis eine dickflüssige Masse entsteht köcheln lassen.
- # Vom Herd nehmen und dann Vanillezucker hinzufügen und mit einem Schneebesen oder Mixer unterrühren.
- # Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und ohne den Verschluss zu öffnen den Pudding auf der Kuchenoberfläche verteilen. 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- # Nach dieser Zeit den Verschluss öffnen und je nach Wunsch verzieren und servieren.

Tipp: Sie können auf Wunsch auch in den Kuchenteig zwei Eßlöffel Kakao unterrühren und erhalten somit einen kakaofarbenen Kuchen.