



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

---

## Haselnusskuchen

Fındıklı Kek



2 Eier  
1 Glas Zucker  
1 Teeglas Joghurt  
1 Teeglas Milch  
1 Teeglas Öl  
Annähernd 2 Gläser Mehl  
100 g fein gehackte Haselnüsse  
1 Packung Vanillezucker  
1 Packung Backpulver  
Margarine zum Einfetten der Backform

# Ei und Zucker cremig schlagen.

# Milch, Joghurt und Öl hinzufügen und vermischen.

# Mehl, Backpulver und Vanillezucker hineinfüllen und zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten.

# Die Backform mit einem Pinsel mit Margarine bestreichen und mit Haselnüssen bestreuen und an die Backform festkleben.

# Die restlichen Haselnüsse in die Teigmasse mit einem Löffel homogen unterrühren.

# In die eingeölte und mit Haselnüssen bestreute Backform die Teigmasse einfüllen.

# Im zuvor leicht erhitzten und auf 175 Grad eingeschalteten Backofen 40 Minuten backen.

# Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und 10-15 Minuten abkühlen lassen, danach wenden und servieren.

**Tipp:** Diesen Kuchen kann man auch mit Walnüssen, Pistazien oder Mandeln zubereiten.