



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

Traubenkuchen

Üzümlü Kek



2 Eier
1 Glas Milch
2 Gläser Mehl
½ Packung Margarine
1 Glas Zucker
1 Teeglas getrocknete Trauben
1 Packung Backpulver
1 Packung Vanillezucker

- # Zuerst die Backform mit Margarine beschmieren.
- # Die weiche Restmargarine in ein Schale geben.
- # Zucker hinzugeben und mit dem Handmixer bearbeiten.
- # Ein Ei hineinschlagen und ein wenig verrühren.
- # Das 2. Ei auch einschlagen und geschmeidig schlagen.
- # Milch, Mehl nach und nach einfüllen. Backpulver und Vanillezucker hinzugeben.
- # Zuletzt eingemehlte Trauben hinzugeben und mit einem Löffel unterrühren und in die Backform einfüllen.
- # Bei 170 Grad eine Stunde im Backofen backen.
- # Ein wenig ruhenlassen und danach auf ein Servierteller wenden und servieren.

Tipp: Anstelle der Trauben kann in gleicher Menge sehr klein gewürfelte trockene Aprikosen verwendet werden.