Trockenfrüchtekuchen

Kaklı Kek

2 Eier
1 Teeglas Öl
1 Teeglas Joghurt
1 Glas Zucker
2 Gläser Mehl
1 Espressotasse getrocknete Trauben
15 getrockenete Aprikosen
5 getrocknete Feigen
½ Espressotasse getrocknete Kirschen
½ Espressotasse getrocknete Pflaumen
1 Packung Vanillezucker
1 Packung Backpulver

Zucker und Ei milchigweiß schlagen.
Joghurt und Öl hinzugeben und verrühren.
Mehl, Vanillezucker und Backpulver hinzufügen und zu einer geschmeidigen Masse verrühren.
Kernige Trockenfrüchte aussortieren, alle Früchte in gleicher Größe zuschneiden leicht in Mehl dunken und in den Kuchenteig hineingeben.
Die Zuschnitte homogen im Teig verteilen.
In eine eingeölte Backform füllen und bei 180 Grad für 45 Minuten im Backofen backen.
Aus dem Backofen nehmen ein wenig abkühlen lassen und dann auf ein Servierteller wenden.

Tipp: Der Grund für die Einmehlung der Trockenfrüchte ist, dass sie nicht auf den Grund des Teiges sinken.