



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

Streifenkuchen

Çizgili Kek



1 Glas Mineralwasser
4 Eier
 $\frac{3}{4}$ Glas Öl
1 $\frac{1}{2}$ Gläser Zucker
2 $\frac{1}{2}$ Gläser Mehl
1 Packung Backpulver
1 Packung Vanillezucker
1 $\frac{1}{2}$ EL Kakao

- # Zucker und Ei milchigweiß schlagen.
- # Zuerst die flüssigen Zutaten wie Öl und Mineralwasser hinzufügen zusammenmischen.
- # Mehl, Backpulver und Vanillezucker hinzugeben und zu einer geschmeidigen Masse rühren.
- # $\frac{1}{3}$ der Mischung in ein Gefäß füllen und Kakao untermischen.
- # In eine eingölte Backform auf zwei Eßlöffel der weißen Masse ein Eßlöffel der kakaohaltigen Masse geben.
- # Die gesamte Masse auf diese Weise verarbeiten und im Backofen bei 180 Grad eine Stunde backen.

Tipp: Die Besonderheit dieses Kuchens ist, dass die Schitte streifenförmig sind.