



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

Feuchter/Nasser Kuchen

Islak Kek



4 Eier
1 ½ Gläser Zucker
2 ½ Gläser Mehl
1 Glas Öl
1 ½ Gläser Joghurt
4 EL Kakao
2 Packungen Backpulver
2 Packungen Vanillezucker

- # Ei und Zucker schneeweiß schlagen.
- # Öl, Joghurt und Kakao hinzumischen.
- # Aus dieser Mischung ein Glas entnehmen.
- # In die restliche Mischung Mehl, Backpulver und Vanillezucker hinzufügen und gut vermischen.
- # In eine eingölte und eingemehlte Backform die Teigmasse hineinfüllen.
- # Im zuvor leicht erhitztem Backofen 45 Minuten backen.
- # Aus dem Backofen nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen und danach wenden. In einen Servierteller geben.
- # Den Kuchen mit dem zuvor entnommenen Glas der Mischung begießen.

Tipp: Dieser Kuchen sollte am Tag der Zubereitung verzehrt werden, denn die Mischung auf dem Kuchen beinhaltet rohes Ei, das sehr schnell verwest.