



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

Marmeladenkuchen

Marmelatlı Kek



- 1 Packung Frischhefe
- 1 Espressotasse Zucker
- 1 Ei
- 3 ½ Gläser Mehl
- 1 Teeglas Mehl
- ½ Espressotasse Öl
- 1 Espressotasse lauwarmes Wasser
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Schale Marmelade

- # In eine tiefe Schale eine Tasse lauwarmes Wasser, Hefe und Zucker einfüllen und bis die Hefe sich auflöst umrühren.
- # Joghurt, Ei und 3 Gläser Mehl hinzufügen und unterrühren.
- # Öl, ½ Glas Restmenge Mehl hinzufügen und zusammenkneten. Zugedeckt eine Stunde gären lassen.
- # Nach dieser Zeit in den Teig Vanillezucker geben und durch kneten homogen verteilen.
- # Teig mit wenig Mehl rechteckig passend in eine rechteckige Backform ausrollen.
- # Auf das ausgerollte Teig Marmelade schmieren und zusammenrollen, die Seiten einschlagen und in eine eingölte lange Backform einlegen.
- # In der Backform eine halbe Stunde ruhen lassen und bei 200 Grad im Backofen 35 Minuten backen.
- # Nach dem Abkühlen auf einen Servierteller wenden und auf die Oberfläche Marmelade schmieren, in Scheiben schneiden und servieren.

Tipp: In diesen Kuchen kann auch anstelle der Marmelade Kakaocreme gefüllte werden.