



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.