



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

---

## Kuchen mit Milch

### Sütlü Kek



3 Eier  
1 ½ Gläser Zucker  
1 Glas Joghurt  
½ Glas Öl  
2 EL Kakao  
1 Packung Backpulver  
1 Packung Vanillezucker  
1 Glas Milch  
2 Gläser Mehl

- # Ei und Zucker mit dem Mixer 10 Minuten bearbeiten.
- # Öl und Joghurt hinzugeben und durchmischen.
- # Mehl, Backpulver und Kakao hinzugeben und zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten.
- # Kuchenteig in eine eingölte und eingemehlte Backform einfüllen. Bei 180 Grad 45-50 Minuten im Backofen backen.
- # In einem Glas Milch Vanillezucker auflösen und auf den Kuchen gießen.
- # Sobald der Kuchen abgekühlt ist auf einen Servierteller wenden.

**Tipp:** Auf einen Kuchen, das auf diese Weise zubereitet ist kann auch Kakaopudding übergegossen werden.