



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

Mailandkuchen

Kek Milan



2 Eier
1 Glas Zucker
2 Gläser Mehl
1 Glas Joghurt
½ Glas Öl
2 EL Kokosnuß
1 Teeglas abgetropfter Orangenmarmelade
1 Teeglas getrocknete Trauben
1 Teeglas grob gehackte Walnüsse
1 Packung Backpulver
1 Packung Vanillezucker

- # Ei und Zucker mit dem Mixer 8-10 Minuten schlagen.
- # Öl und Joghurt hinzugeben und noch eine Weile mixen.
- # Mehl, Backpulver und Vanillezucker hinzufügen und zu einem homogenen Kuchenteig formen.
- # Kokosraspel, Orangenschalenmarmelade, Walnüsse und Trauben hinzufügen und mit einem Löffel gut verteilen.
- # In eine eingölte Backform füllen.
- # Im Backofen bei 185 Grad 35-40 Minuten backen.
- # Aus dem Backofen nehmen und nach einer Weile auf einen Servierteller wenden.

Tipp: Milankuchen ist ein altes italienisches Kochrezept.