



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

Sesampastekuchen

Tahinli Kek



2 Eier
1 Glas Sesampaste
2 Gläser Mehl
1 Glas Zucker
1 Glas Joghurt
½ Glas Milch
1 Teeglas getrocknete Trauben
1 Packung Backpulver

- # Ei und Zucker bis es eine cremige Form erhält mit dem Mixer 10 Minuten bearbeiten.
- # Sesampaste, Milch und Joghurt hinzufügen und zusammenmischen.
- # Mehl und Backpulver dazugeben und noch ein bisschen mischen und dann ausgewaschene, abgetropfte und in Mehl gedunkte getrocknete Trauben hinzugeben.
- # Die Trauben mit dem Löffel gut und homogen unterrühren.
- # In eine eingölte und eingemehlte Backform einfüllen.
- # Im Backofen bei 180 Grad 35-40 Minuten backen.
- # Aus dem Backofen nehmen und nach 10 Minuten servieren.

Tipp: Da die Sesampaste einen hohen Anteil an Öl hat muß man nicht zusätzlich Öl/Fett in den Kuchen geben.