# 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 kremige Form erhält mit dem Mixer 10 Minuten bearbeiten.
# Sesampaste, Milch und Joghurt hinzufügen und zusammenmischen.
# Mehl und Backpulver dazugeben und noch ein bischen 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.