



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

## Honigmandelkuchen

Balbadem Pastası



2 Eier  
2 ½ Teegläser Zucker  
1 Teeglas Öl  
1 Teeglas Joghurt  
2 Gläser Mehl  
1 Pg Backpulver  
1 Pg Vanillezucker  
Für die Kremefüllung:  
1 Glas Milch  
1 EL Stärke  
1 EL Mehl  
1 ½ Kaffeetasse Zucker  
1 Ei  
½ Pg Vanillezucker  
Kreme für die Oberfläche:  
1 Kaffeetasse Milch  
50 g Magarine  
¾ Kaffeetasse Zucker  
1 Kaffeetasse Mandel  
2 EL Honig  
½ Pg Vanillezucker

- # Zuerst den Kuchen zubereiten hierzu Ei und Zucker mit dem Mixer weißig schlagen.
- # Öl, Joghurt, Mehl, Vanillezucker und Backpulver hinzugeben und zu einer geschmeidigen Teigmasse verarbeiten.
- # In eine 20-22 cm eingölte runde Backform den Teig einfüllen.
- # Bei 185 Grad im Backofen 40 Minuten backen.
- # Den Kuchenboden nach dem Abkühlen horizontal in der Mitte teilen.
- # Die Kremefüllung zubereiten in kalte Milch Maisstärke, Mehl, Zucker und Ei und verquirlen.
- # Auf mittlerer Hitze köcheln lassen bis es eine festere Konsistenz wie Pudding erhält vom Herd nehmen und Vanillezucker unterrühren.
- # Die Kremefüllung zwischn den beiden Kuchenschnitten verteilen.
- # Die Kreme für die Oberfläche zubereiten hierzu Margarine, Milch, Zucker und Honig in einem Topf glasig kochen und fein geschittene Mandeln hinzufügen weitere 5 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen und Vanillezucker unterrühren.
- # Auf die Oberfläche des Kuchens schmieren.
- # Im Kühlschrank 2 Stunden ruhen lassen.
- # Fertig zum Servieren.

**Tipp:** Die Mandeln sollten unbedingt geschält werden.