



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

Grüner Kuchen

Yeşil Pasta



3 Eier
1 ½ Gläser Zucker
20 Spinatblätter
1 Glas Joghurt
2,5 Gläser Mehl
½ Glas Öl
1 Pg Backpulver
1 Pg Vanillezucker
2 Kiwi
1 Pg Sahnefestiger
1 Pg Schlagsahne
1 Glas Zuckerwasser

- # Spinat roh fein hacken oder mit dem Mixer klein hacken.
- # In einer tiefen Schüssel Ei und Zucker entweder mit einem Schneebesen oder Mixer bearbeiten bis das Zucker aufgelöst ist.
- # Öl, Joghurt hinzufügen und ein wenig vermischen danach Vanillezucker, Backpulver und Mehl hinzufügen.
- # Schließlich fein gehackten Spinat hinzufügen und gut vermischen.
- # Diese Mischung in eine eingölte rechteckige Backform umfüllen.
- # Bei 180 Grad 50 Minuten backen.
- # Nachdem der Kuchen abgekühlt ist einen flachen runden Teller auf den Kuchen legen und in dieser Form ausschneiden.
- # Die abgeschnittenen Ränder im Mixer fein hacken.
- # Den Kuchen mit der Mischung aus einem Glas Wasser und einem Löffel Zucker tränken.
- # Sahnefestiger und Schlagsahne verquirlen und auf dem Kuchen verteilen und anschließend mit Kiwischeiben belegen.
- # Auf die oberste Schicht die restlichen Kekse, die mit dem Mixer verarbeitet wurden, durch drücken verlegen. Im Kühlschrank eine Nacht stehen lassen.

Tipp: Der Spinat dient nur der Farbgebung und kann nicht geschmeckt werden.