



Waffelkuchen

Gofretli Kek



3 Eier
1 Glas Puderzucker
 $\frac{1}{4}$ TL Salz
1 Glas Milch
 $\frac{1}{2}$ Glas Sonnenblumenöl
1 Packung Vanille
1 $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver
3 Gläser Mehl
Für die Zwischenlage:
8-10 Waffel
1 $\frac{1}{2}$ Gläser Sultanien

- # Eiweiß vom Eigelb trennen
- # In das Eiweiß das Puderzucker geben und mit dem Handrührgerät 4-5 Minuten verquirlen.
- # In das Eigelb Salz zufügen und bis es sich auflöst gut zusammenrühren.
- # Später beides zusammenmischen. Milch und Öl hinzugeben und verquirlen.
- # Das gesiebte Mehl, Backpulver und Vanille untermischen und zu einer glatten Masse mischen.
- # In eine eingefettete Backform die Hälfte der Teigmasse einfüllen. Mit zerbröselten Waffeln und Sultanien belegen.
- # Nun den Rest der Teigmasse einfüllen und mit einem Löffel glattstreichen.
- # Den Kuchen in einem auf 170 Grad vorgeheizten Backofen ca. 50-55 Minuten backen.
- # Aus dem Backofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Danach auf einen Servierteller wenden.

Tipp: Die Waffeln in dem Kuchen sind nicht zu bemerken, jedoch hinterlassen sie ihren Geschmack.