



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

---

## Waffelkuchen

Gofretli Kek



3 Eier  
1 Glas Puderzucker  
¼ TL Salz  
1 Glas Milch  
½ Glas Sonnenblumenöl  
1 Packung Vanille  
1 ½ Päckchen Backpulver  
3 Gläser Mehl  
Für die Zwischenlage:  
8-10 Waffel  
1 ½ 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.