



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

Panedyen Kuchen

Panedyen



1 ½ Gläser Puderzucker
3 Eier
1 Glas Milch
½ Glas Sonnenblumenöl
1 Glas Maisstärke
2 Gläser Mehl
1 Pkg Vanillezucker
1 TL Backpulver
1 Pkg Kekse mit Kakao (38 Stück)

- # In eine Rührschüssel Eier einschlagen und Puderzucker dazugeben, mit einem Schneebesen oder mit dem Handmixer die Zutaten gut verrühren.
- # Milch und Sonnenblumenöl dazugeben und untermischen, Stärke, Mehl, Vanillezucker und Backpulver dazugeben und zu einer glatten Masse verrühren.
- # Die Kekse in nicht zu kleine Stücke brechen.
- # Die Brösel der Kekse nach Möglichkeit nicht in den Kuchen geben, um die Farbe des Kuchen nicht zu trüben.
- # Die Keksstücke in die Teigmasse werfen und homogen verteilen.
- # Die Teigmasse mit den Keksen in eine eingölte Kuchenform füllen.
- # Im leicht vorgeheizten Backofen bei 170 Grad 50 Minuten backen.
- # Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen und in einen Servierteller wenden anschließend zuschneiden und servieren.

Tipp: Panedyen kann auch mit der Zugabe von Butterkekzen zubereitet werden, in diesem Fall sollte noch eine Kaffeetasse Kakao in die Teigmasse untergerührt werden.