



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

Löffelbiskuitkuchen

Kedi Dili Pasta



18 Löffelbiskuit
1 Ei
2 ½ Gläser Milch
½ Glas Zucker
3 EL Mehl
½ EL Weizenstärke
1 Pkg Vanillezucker
1 EL Margarine
Geraspelte Kokosnuss

- # In einem Topf kalte Milch, Ei, Zucker, gesiebtes Mehl und Weizenstärke mit einem Schneebesen zusammenmischen. Auf mittlerer Hitze köcheln bis eine puddingähnliche Konsistenz entstanden ist.
- # Die Creme nun vom Herd nehmen und Vanillezucker und Margarine mit Hilfe eines Schneebesens oder Mixers 5 Minuten umrühren.
- # Bevor die Creme ganz abgekühlt ist in ein Backblech in der Dicke von 1 cm umfüllen. Auf die Creme neun Löffelbiskuits drei auf drei belegen.
- # Die Löffelbiskuits nochmals mit Creme überdecken und anschließend wieder mit neun Löffelbiskuits drei auf drei belegen.
- # Schließlich diese Schicht dann mit dem Rest des Kremes bedecken.
- # Den Kuchen im unteren Fach des Kühlschranks mind. 4 Stunden ruhen lassen.
- # Vor dem Servieren mit Kokosraspeln bestreuen, zuschneiden und servieren.

Tipp: Die Löffelbiskuits kann man in Konditoreien oder auch Supermärkten kaufen oder aber auch selber nach unserer Rezeptur unter Plätzchen zubereiten.