



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

## Germanischer Kuchen

Germen Keki



3 Eier  
1 ½ Gläser Zucker  
100 g Butter  
½ Glas Milch  
½ Teeglas Sonnenblumenöl  
1 Pkg Vanillezucker  
1 Pkg Backpulver  
3 Gläser Mehl  
5 mittel grosse Apfel  
1 handvoll gehackte Walnüsse  
1 KL Zimt  
Für die Oberfläche:  
2 EL Puderzucker

# Zuerst die Äpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden, einen Esslöffel Zucker und einen Esslöffel Zitronensaft zusammenmischen und zur Seite legen.

# Zucker und Ei in einer tiefen Schale mit einem Schneebesen schlagen bis der Zucker sich aufgelöst hat.

# Anschliessend in Zimmertemperatur aufgeweichte Butter, Sonnenblumenöl und Milch kurz unterrühren.

# Danach gesiebtes Mehl, Backpulver und Vanillezucker hinzugeben und zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Währenddessen den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

# Eine runde Backform mit einem Loch in der Mitte mit Butter einfetten. Die Hälfte der zubereiteten Kuchenmasse nun in die Backform füllen.

# Die dünn zugeschnittenen Apfelscheiben dicht an dicht auf die Oberfläche legen und mit Walnüssen und Zimt bestreuen.

# Nun die andere Hälfte der Kuchenmasse in die Backform einfüllen und mit einem angefeuchteten Löffelrücken ebnen.

# Den Kuchen in den Backofen geben und etwa eine Stunde backen. Nach dem er abgekühlt ist die Kuchenform wenden und die Oberfläche mit Puderzucker bestreuen.

**Tipp:** Der Germanische Kuchen ist eine alte deutsche Rezeptur.