



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

Kuchen mit getrocknetem Obst

Kuruyemisli Kek



- 2 Eier
- 1 KL Butter
- 1 Teeglas Olivenöl
- 1 Glas Puderzucker
- 1 Glas Milch
- 2 ½ Gläser Mehl
- 1 Pkg Vanillezucker
- 1 KL Backpulver
- 1 Teeglas kernlose Trauben
- 1 Teeglas gehackte Pistazien
- ½ Teeglas Mandeln
- ½ Teeglas Walnüsse
- ½ Teeglas Haselnüsse
- ½ Teeglas gelbe ohne Salz geröstete Kichererbsen

- # Zuerst die getrockneten Trauben in Wasser legen.
- # Erdnüsse, Haselnüsse, Mandeln und Walnüsse klein hacken. Die gerösteten Kichererbsen mahlen.
- # In eine tiefe Rührschale Ei und Puderzucker und entweder mit einem Mixer oder einem Schneebesen weiss schlagen.
- # In diese Mischung in Zimmertemperatur aufgeweichte Butter und Öl hinzugeben und schlagen bis die Butter sich in der Masse aufgelöst hat.
- # Milch, Vanillezucker, Backpulver und die Hälfte des Mehls hinzugeben. Ein paar Windungen zusammenmischen und anschliessend den Rest des Mehls hinzugeben.
- # In den Teig nacheinander Mandeln, Haselnüsse, Erdnüsse hinzufügen und mit einem Holzlöffel untermischen, danach die abgetropfte und eingemehlte Trauben, gemahlenen gerösteten Kichererbsen und die Walnüsse unterrühren.
- # Den Kuchenteig nun in Muffinforme oder in eine Backform einfüllen.
- # Den Kuchen in das zuvor auf 175 Grad eingeschalteten und lauwarmer Backofen geben und backen bis sie aufplatzen und sich Risse bilden.
- # Die Muffins oder den Kuchen aus der Backform nehmen und anschliessend servieren.

Tipp: Durch den Fettanteil in den Trockenfrüchten benötigt man bei der Zubereitung wenig Fett.