



## Kuchen mit getrocknetem Obst

Kuruyemişli 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 Mehl 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 eingemahlte Trauben, gemahlenen gerösteten Kichererbsen und die Walnüsse unterrühren.
- # Den Kucheteig nun in Muffinforme oder in eine Backform einfüllen.
- # Den Kuchen in das zuvor auf 175 Grad eingeschalteten und lauwarmen 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.