



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

Anakonda

Anakonda



3 Eier
1 Glas Zucker
1 Teeglas Maulbeer- oder Traubensirup
10 getrocknete Aprikosen
1 Teeglas getrocknete Trauben
1 Glas Joghurt
½ Glas Sonnenblumenöl
2 EL Kakao
1 Pkg Vanillezucker
1 Pkg Backpulver
2 ½ Gläser Mehl

- # Zucker und Ei mit dem Mixer oder mit einem Schneebesen bearbeiten bis der Zucker sich aufgelöst hat.
- # Sirup, Joghurt und Sonnenblumenöl hinzugeben und kurz unterrühren. Mehl, Backpulver und Vanillezucker hinzugeben und kurz unterrühren.
- # Die Hälfte der Teigmasse in ein separates Gefäß füllen und mit Kakao vermischen.
- # In die andere Hälfte klein geschnittene und eingemehlte Aprikosen untermischen.
- # Die Kuchenform einfetten; einen Löffel aus der Kakaoteigmasse und daneben einen Löffel von der Trockenfruchtteigmasse geben. Auf diese Weise die erste Ebene vollenden.
- # Auf die zweite Ebene kommt jeweils auf die Kakaoteigmasse die Trockenfruchtmasse und solange fortfahren bis der beide Teigmassen aufgebraucht sind.
- # Den Kuchen in das zuvor auf 175 Grad vorgeheizten Backofen schieben und 50-55 Minuten lang backen. Nach dem es abgekühlt ist wenden.
- # In Scheiben zuschneiden und servieren.

Tipp: Da die Anakonda Sirup beinhaltet wird es nicht so stark aufgehen.