



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

Käsemaismehlkuchen

Mısır unlu Peynirli Kek



2 Eier
1 Glas Maismehl
2 Gläser Mehl
1 Glas Milch
1 Glas Joghurt
½ Glas Sonnenblumenöl
½ KL Salz
1 Pkg Backpulver
½ Bunt Dill
½ kleines Stück Weiskäse
1 KL Paprikaflocken

Käse zerdrücken und fein gehackte Dill und Paprikaflocken hinzugeben und gut untermischen und auf die Seite legen.

Ei, Joghurt, Milch, Öl, Backpulver und Salz hinzugeben und so lange vermischen bis eine geschmeidige Masse entstanden ist.

In eine eingölte Backform die Hälfte der Teigmasse einfüllen und die zuvor vorbereitete Käsemischung hinauffüllen und die zweite Hälfte der Teigmasse nun auf die Käsemischung füllen.

Den Kuchen in den auf zuvor 170 Grad vorgeheizten Backofen geben und goldbraun backen.

Aus dem Backofen nehmen und 10 Minuten später auf einen Servierteller wenden.

Tipp: Bei der Zubereitung dieses Kuchens sollte eine Runde Backform mit einem Loch in der mitte verwendet werden.