



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

Kuchen mit Feigen

Taze İncirli Kek



3 Eier
1 ½ Gläser Puderzucker
4 Feigen
1 Apfel
1 Glas kernlose Trauben
2 EL Butter
1 Glas Milch
1 Pkg Backpulver
1 Pkg Vanillezucker
1 TL Zimt
3 ½ Gläser Mehl

- # In einer tiefen Schale Puderzucker und Ei schneeweiss schlagen, erhitzte jedoch nicht angebrannte lauwarmer Butter und Milch hinzufügen und kurz untermischen.
- # Gesiebtes Mehl, Backpulver, Zimt und Vanillezucker hinzugeben und zu einer geschmeidigen Masse verrühren.
- # Währenddessen die Feigen mit der Schale zusammen in kleine Würfel schneiden, den Apfel schälen und auch klein würfeln und die Trauben aussortieren.
- # In die Teigmasse nun Feigen- und Apfelstücke sowie die Trauben hinzugeben und mit einem Löffel unterrühren und in eine eingeölte Kuchenform einfüllen.
- # Den Kuchen im zuvor auf 175 Grad vorgeheizten Backofen 50-55 Minuten backen.
- # Nach dem Abkühlen auf einen Servierteller wenden.

Tipp: Damit die frischen Obststücke nicht verderben sofort nach dem Zuschneiden in die Teigmasse unterrühren.