



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

Kuchen mit altbackenes Brot

Bayat Ekmekli Kek



1 großes Brotlaib
2 Gläser Milch
3 Eier
1 ½ Gläser Zucker
1 Pkg Backpulver
1 Pkg Vanillezucker
2 EL Kakao
1 ½ Teeläser getrocknete Trauben
1 ½ Teeläser ÖL
1 Glas Mehl

- # Die Ränder des altbackenen Brotes entfernen, das Innere in kleine Scheiben zuschneiden. Milch hinzugeben und 15 Minuten einziehen lassen.
- # Danach im Mixer zu einer breiartigen Masse verarbeiten.
- # Eiweiss und Eigelb voneinander trennen. Zu dem Eiweiss Zucker hinzugeben und 6-7 Minuten mit dem Mixer vermischen.
- # Das nur leicht geschlagene Eiweiss, Öl und das zubereitete Brot und Kakao hinzugeben und zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten.
- # Danach gesiebt Mehl, Backpulver und Vanillezucker hinzugeben und einige Male wenden.
- # Als letztes eingemehlte Trauben hinzugeben und mit dem Löffel ein paar Mal durchrühren und in eine eingölte Kuchenform füllen.
- # Den Kuchen in das zuvor auf 170 Grad vorgeheizten Backofen geben und eine Stunde lang backen.
- # Nachdem es abgekühlt ist auf einen Servierteller wenden und servieren.

Tipp: Auf diese Weise kann man altbackenes Brot auch mit anderen Zutaten vermischen und delikatesse Speisen erzeugen.