Orangenkuchen auf Oblaten

Kağıtta Portakallı Kek

2 Eier
2 Gläser Mehl
1 Orange
1 Glas Zucker
1 ½ Espressotassen Öl
1 Packung Backpulver
1 Espressotasse Zucker für die Orange
1 Espressotasse Joghurt
24 Oblaten

Bevor der Kucheteig zubereitet wird, die Orangenschalen reiben/hobeln, die weiße Schale der Orange zu einem Pürree verarbeiten.
Geriebene Orangenschale und Pürree mit einer Espressotasse Zucker 30 Minuten ruhen lassen.
Ei und ein Glas Zucker kremig schlagen.
Öl, Joghurt, Mehl und Backpulver hinzufügen und zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten.
Am Schluß die zur Seite gelegten Orangenschalen und Pürree hinzufügen.
Auf das Backblech die Oblaten verlegen. Auf jede Oblate nicht zuviel Kuchenteig geben.
Bei 175 Gard 40 Minuten backen.
Eine Weile abkühlen lassen und danach servieren.

Tipp: Falls keine Oblaten vorhanden, dann die Teigmasse in ein eingeöltes Backblech umfüllen und bei gleicher Hitze backen.