



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

Orangenkuchen auf Oblaten

Kağitta 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 cremig 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 Grad 40 Minuten backen.
- # Eine Weile abkühlen lassen und danach servieren.

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