



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

Orangenkuchen

Portakallı Kek



2 Eier
3 Espressotassen Öl
5 Espressotassen Mehl
2 Teegläser Joghurt
1 ½ Gläser Zucker
½ Glas Orangensaft
1 geriebene Orangenschale
1 Packung Vanillezucker
1 Packung Backpulver

- # Zucker und Ei milchigweiß schlagen.
- # Joghurt, Öl und Orangensaft hinzugeben und ein wenig schlagen.
- # Mehl, geriebene Orangenschalen, Vanillezucker und Backpulver hinzufügen und zu einer geschmeidigen Masse verrühren.
- # In eine eingölte Backform die Teigmasse füllen.
- # Im zuvor auf 175 Grad vorgeheizten Backofen 30-35 Minuten backen.
- # Aus dem Backofen nehmen 10 Minuten abkühlen lassen und dann wenden. Auf Wunsch kann es mit Puderzucker bestreut werden.

Tipp: Bei der Zubereitung dieses Kuches können Sie anstelle des Orangensaftes Kirschsafte und anstelle der Orangenschalen feingeschnittene Kirschen verwenden.