



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

---

## Kuchen mit Orangensirup

Portakal Şerbetli Kek



2 Eier  
½ Teeglas Orangensaft  
1 Teeglas Puderzucker  
1 Teeglas Öl  
1 Pkg Backpulver  
3 Teegläser Mehl  
1 EL Joghurt  
Für den Sirup:  
2 Teegläser Orangensaft  
1 Teeglas Zucker

# In einer tiefen Schale Puderzucker und Ei schneeweiß schlagen, anschliessend Orangensaft, Öl, Backpulver und Joghurt hinzugeben und zu einer geschmeidigen Masse schlagen.

# Eine kleine Backform einölen und die Teigmasse hineinfüllen. In den auf 175 Grad eingeschalteten und kurz vorgeheizten Backofen geben und etwa 30-35 Minuten lang backen.

# Während der Kuchen gebacken wird den Sirup zubereiten. Orangensaft und Zucker in einen kleinen Topf einfüllen und einmal aufkochen lassen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

# Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und drei Minuten stehen lassen und anschliessend mit dem Sirup begiessen. Sobald der Kuchen den Sirup aufgesaugt hat, dann auf einen Servierteller wenden.

# Den Kuchen mit Orangensirup kann man nach zwei Stunden zuschneiden und servieren.

**Tipp:** Wenn der Geschmack der Orange etwas stärker sein soll, dann kann man Orangenschalen in den Sirup einhobeln.