



## Griechischer Orangenkuchen

### ZUTATEN

- **Sirup:**
- 250 g Zucker
- 250 ml Wasser
- 1 unbehandelte Orange
- 1 Stange Zimt
  
- **Kuchen:**
- 250 g Filoteig (TK Filo vorher auftauen) oder Blätterteig
- 3 unbehandelte Orangen
- 5 Eier
- 200 g griechischer Joghurt
- 150 ml Olivenöl
- 100 g Zucker
- 1 EL Backpulver
- 2 EL Speisestärke

### ZUBEREITUNG

Zub.: 25 Min. | Kochzeit: 45 Min. | Ruhezeit: **1 Std., Abkühlen lassen**

1. Für den Sirup alle Zutaten inklusive hauchdünn geschälte Orangenschale und Saft in einen kleinen Topf geben. Zum Kochen bringen und 10 Minuten sprudelnd kochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Kuchen zubereiten.
2. Ofen auf 180 C Ober- Unterhitze vorheizen. Eine 20x30 cm große Backform oder eine Backform vergleichbarer Größe mit Olivenöl einfetten.
3. Abgetauten Filo aus der Packung nehmen und jedes Blatt einzeln grob mit den Händen zerreißen und direkt in der Backform verteilen. Den Teig etwas austrocknen lassen und in der Zwischenzeit die Orangen zubereiten.
4. Eine Orangenschale fein reiben und von zwei Orangen Zesten reiben, dann alle Orangen auspressen.
5. Orangensaft, feingerieben Schale, Eier, Joghurt, Olivenöl, 100 g Zucker und Backpulver in der Küchenmaschine oder im Blender bei hoher Stufe verarbeiten, bis die Mischung schäumt.
6. Die Mischung auf den Filoteig gießen und vorsichtig in der Form mischen, damit die Eimischung gleichmäßig verteilt wird. Auf den Kuchen die Orangenzesten verteilen.
7. Im vorgeheizten Ofen 45 Minuten Ober- Unterhitze bei 180° C goldgelb backen, bis der Kuchen stockt. Sofort nach dem Backen mit dem abgekühlten Sirup begießen und mindestens 1 Stunde einziehen lassen. In der Backform in Stücke schneiden und servieren.