Türkischer Orangenkuchen

Das Rezept für den türkischen Orangenkuchen schmeckt schön saftig und fruchtig zugleich. Fans von Grieß in Kombination mit spritzigen Orangen, werden diesen Kuchen lieben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,4 h

Zutaten

Nach Belieben	Fett (für die Form)
Nach Belieben	Hartweizengrieß (für die Form)
1 Stk.	Holzspieß (ö.ä.)
6 Stk.	Bio Orangen
3 Stk.	Bio-Zitronen
125 g	Butter
4 Stk.	Eier
180 g	Zucker
1 Prise	Salz
500 g	Griechischer Joghurt
400 g	Hartweizengrieß
1 Packung	Backpulver
200 g	Zucker
1 Stange	Vanilleschote
1 Stange	Zimt
1 Stk.	Backform

Für die Dekoration

200 ml	Schlagobers
1 TL	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für den **türkischen Orangenkuchen** eine 26er Springform ausfetten und mit Grieß ausstreuen. Den Backofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Nun von 3 Orangen und den Zitronen die Schale abreiben. Anschließend alle Früchte auspressen, sodass man auf ca. 350ml Orangensaft und ca. 150ml Zitronensaft kommt. Danach die Butter zum schmelzen bringen und etwas abkühlen lassen.

3. Jetzt die Eier, mit 180g Zucker und dem Salz ca. 7 Minuten, mit dem Handmixer aufschlagen, bis die Masse dick-Cremig ist.

4. Dann die geschmolzene Butter und den Joghurt nach und nach unterrühren.

5. Als nächstes von dem Orangen-Zitronensaft-Gemisch ca. 8 Esslöffel unterrühren, sowie die Hälfte von den abgeriebenen Schalen.

6. Danach den Grieß zusammen mit dem Backpulver unterrühren.

7. Den Teig hinterher in die Form geben und im Ofen ca. 40 Minuten backen.

8. Kurz vor Ende der Backzeit, das restliche Orangen-Zitronensaft-Gemisch, 200g Zucker, das Mark der Vanilleschote und die Zimtstange in einen Topf geben.

9. Dieses nun zum Kochen bringen und ca. 5 Minuten leise köcheln lassen.

10. Dann den Kuchen aus dem Ofen holen (in der Form lassen) und mit einem Holzspieß, mehrmals und gleichmäßig einstechen.

11. Dann den heißen Orangen-Zitronen-Sud gleichmäßig, langsam, und nach und nach, auf dem Kuchen verteilen. Anschließend den Kuchen, abgedeckt und kühl gelagert ca. 2 Stunden durchziehen lassen. Für den Fall, dass Sud aus der Form austritt, könnte man noch vorsichtshalber einen Teller unterstellen.

12. Vor dem Servieren das Schlagobers steifschlagen und dabei das Vanillezucker einrieseln lassen. Die süße Creme am besten extra dazu reichen.

Tipp

Den türkischen Orangenkuchen kann man zusätzlich noch mit ein paar Orangenzesten dekorieren, das ist hübsch für das Auge. Übrigens schmeckt er am besten, wenn er bei Zimmertemperatur gelagert wird.