

Griechischer Orangenkuchen aus Zakynthos



Manchmal entstehen die schönsten Rezepte genau dort, wo man sie am wenigsten erwartet. Während unseres Urlaubs auf Zakynthos standen direkt vor dem Ferienhaus mehrere Orangenbäume voller reifer Früchte. Zwischen Olivenbäumen, Sonnenuntergängen und dem Blick auf das Ionische Meer entstand die Idee, einen traditionellen griechischen Orangenkuchen zu backen – die berühmte Portokalopita. Dieser saftige Kuchen wird mit Filoteig, frischen Orangen und einem aromatischen Orangensirup zubereitet und gehört zu den beliebtesten Desserts Griechenlands.

Backzeit Teig: 45 min

Temperatur Teig: 170°C, O/U

Backform: Rund

Durchmesser: ca. 20 cm

Anspruch: ★☆☆☆☆

Zutaten

FÜR DEN KUCHEN

- ☐ 200 g Filoteig
- ☐ 2 Eier
- ☐ 120 g griechischer Joghurt
- ☐ 80 ml neutrales Öl
- ☐ 120 g Zucker
- ☐ Abrieb von 2 Bio-Orangen
- ☐ 120 ml frisch gepresster Orangensaft
- ☐ 1 TL Vanilleextrakt
- ☐ 1 TL Backpulver

FÜR DEN ORANGENSIRUP

- ☐ 180 ml Wasser
- ☐ 150 g Zucker
- ☐ 120 ml Orangensaft
- ☐ 1 kleine Zimtstange

TIPP

Schmeckt super mit Vanilleeis



Zubereitung

VORBEREITUNG

Den Filoteig aus der Verpackung nehmen und in grobe Streifen schneiden oder mit den Händen zerreißen. Die Teigstücke für etwa 60 Minuten an der Luft trocknen lassen. Danach die trockenen Teigblätter locker auseinanderzupfen, damit die typische Struktur der Portokalopita entsteht.

1. ORANGENSIRUP

Für den Sirup Wasser, Zucker und Orangensaft in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Wer mag, kann zusätzlich eine Zimtstange hinzufügen. Die Mischung etwa drei bis vier Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend vom Herd nehmen und vollständig auskühlen lassen.

2. FÜLLUNG

Eier, Zucker, Öl und griechischen Joghurt in einer Schüssel verrühren. Orangensaft, Orangenabrieb und Vanille hinzufügen und alles zu einer glatten Masse vermengen. Anschließend das Backpulver einrühren. Die vorbereiteten Filoteigstücke zur Masse geben und vorsichtig unterheben, bis eine gleichmäßige Mischung entsteht.

3. KUCHEN BACKEN

Die Backform mit Butter einfetten. Die Hälfte der Filoteigblätter in die Form legen und jede Schicht sorgfältig mit geschmolzener Butter bestreichen. Die Grießcreme gleichmäßig darauf verteilen und glatt streichen. Überstehende Teigländer nach innen klappen. Anschließend die restlichen Filoblätter darüber schichten und ebenfalls jede Lage mit Butter bestreichen. Überstehenden Teig abschneiden, die Oberfläche leicht mit etwas Wasser besprühen und die Form für etwa 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

4. MIT ORANGENSIRUP TRÄNKEN

Den fertigen Kuchen direkt nach dem Backen aus dem Ofen nehmen. Den vollständig ausgekühlten Orangensirup langsam über den heißen Kuchen gießen. Anschließend mindestens eine Stunde ruhen lassen, damit der Sirup vollständig einziehen kann.

SERVIERTIPP

Die Portokalopita vor dem Servieren in Stücke schneiden und nach Wunsch mit griechischem Joghurt, Eis, gehackten Pistazien oder etwas frischem Orangenabrieb garnieren.

Mit Liebe gebacken,

Amelie