

## Portokalópita – griechischer Orangenkuchen von Nadia-Alexia Challah

### Zutaten (für 6 mittelgroße Stücke):

(mittlere Auflaufform circa 20x25 cm oder rund circa 25 cm Durchmesser)

250 g fertiger Filo / Yufkateig

2 Eier

80 g Zucker

150 g griechischer Joghurt

100 ml Oliven- oder Sonnenblumenöl, plus etwas Öl zum Einfetten der Form

1 Vanillestange, Mark davon

1/2 Orange, Schalenabrieb

1 TL Backpulver

### Für den Sirup

150 g Zucker

200 ml Wasser

1 Zimtstange

Saft einer Orange

Saft 1/2 Zitrone

1 Streifen Orangenschale (circa 10 cm)

### Zubereitung

Zunächst alle Zutaten für den Sirup, bis auf den Zitronensaft, miteinander vermengen und langsam erhitzen, bis der Zucker sich auflöst. Zwischendurch umrühren und zum Köcheln bringen. Nun den Zitronensaft hinzufügen und circa 2-3 Minuten köcheln. Anschließend vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Ofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Die Filoblätter für die Portokalópita müssen vorab getrocknet werden. Dafür die Blätter einzeln in lockere Falten werfen und auf einem Backblech ausbreiten. Die Blätter können jetzt für circa 30 Minuten an der Luft trocknen oder bei geringer Temperatur (circa 80 Grad) im Ofen für circa 5 Minuten getrocknet werden (z.B. während der Ofen vorheizt).

Nun die Eier mit dem Zucker schlagen, bis die Masse hell wird. Anschließend den Joghurt, das Öl, das Vanillemark, den Orangenabrieb und das Backpulver hinzufügen und alles mit dem Rührbesen vermengen, bis die Masse homogen ist.

Die getrockneten Filoblätter in kleine Stücke zerbrechen (bis zu circa 5 mm kleine Stücke).

Die zerbrochenen Filoblätter in Chargen zur Teigmasse geben und mit einem Teigschaber vorsichtig unterrühren.

Die Auflaufform mit Öl einfetten, die Teigmasse hineingeben, glattstreichen und im Backofen für circa 35-40 Minuten auf mittlerer Stufe backen.

Anschließend aus dem Ofen nehmen und mit der Gabel mehrere Löcher in den Teig stechen. Den erkalteten Sirup auf der warmen Portokalópita verteilen.

Am besten die Portokalópita mindestens zwei Stunden stehen lassen, bis der Sirup ganz eingezogen ist. Sie kann auch schon am Vortag zubereitet werden.