

Türkischer Kuchen

Kategorien: Backen, Kuchen, Land, Türkei

Zutaten für: 1 Rezept

2		Eier
200	Gramm	Zucker
200	ml	Milch; lauwarm
250	Gramm	Mehl
2	Essl.	Öl
1		Orange; abgeriebene Schale
1/2	Pack.	Backpulver
		Sesam; zum Bestreuen
		Fett; für die Form

Anleitung:

Backofen rechtzeitig auf 170° vorheizen.

Eier, Zucker (gründlich verrühren), Milch, Mehl zugeben (erneut verrühren), Öl, Orangenschale und Backpulver zugeben, gründlich verrühren.

Springform ausfetten.

Teig in die Form geben, mit Sesam bestreuen.

Bei 170° auf der mittleren Schiene etwa 40 Minuten goldbraun backen.

Anmerkung (tom): Statt Sesam - fein gehackte, gemischte Nüsse genommen.

Anmerkung (tom): Nächstes Mal Sesam (oder Nüsse) in der Pfanne trocken rösten, dann auf den Teig streuen.

Anmerkung: Hortkinder-tauglich