

Tabletalks

Torta de Laranja (Portugiesische Orangenrolle)

Ein außergewöhnliches Gebäck aus Portugal...



1 Backofen auf 180° (Umluft) bis 200° vorheizen. Eier, Zucker und Mehl verquirlen.

2 Margarine oder Butter schmelzen und unterrühren. Orangensaft und Orangenschale unterrühren. Eine große flache Reine mit Backpapier auslegen und alles hinein geben. Das Ganze muss nun 15 - 20 Minuten backen bis die Oberfläche des Teiges goldbraun ist. Danach Teig mit Backpapier herausnehmen und zusammen rollen.

Zutaten

- 8 Eier
- 350 g Zucker
- 80 g Butter oder Margarine
- 1 EL Mehl
- 1 Orange (Saft)
- 1 EL fein geriebene Orangenschale

Guten Appetit!