

FANOUROPITTA



Ingredients

- 1 Tasse Olivenöl
- 1 Tasse Zucker
- 1 Tasse Orangensaft
- 1 Esslöffel Orangenzesten
- 3 Tassen selbst aufgehendes Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Zimt-und Nelkenpulvermischung
- 1/2 Tasse grob gehackte Walnüsse
- 1/2 Tasse Rosinen

Preparation

1. Mischen Sie alle Zutaten (außer das Mehl) ein paar Minuten gut durch.
 2. Fügen Sie das Mehl und das Backpulver hinzu und rühren Sie alles gut durch, um eine homogene Teigmasse zu erhalten.
 3. Fügen Sie die Rosinen und die Walnüsse hinzu.
- Backen Sie den Teig 45 Minuten lang in einem vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Celsius.
Nach dem Erkalten Puderzucker darüber streuen.

Notes

Fanouropita ist ein köstliches nicht zu süßes Brot (bzw. Kuchen), das in ganz Griechenland sehr beliebt ist. Es wird zu Ehren von Sankt Fanourios gebacken, dessen Feiertag der 27. August ist. In der griechisch-orthodoxen Kirche ist Sankt Fanourios der Heilige der verlorenen Dinge. Früher glaubten die Leute daran, dass wenn sie etwas verloren haben und es nicht mehr finden konnten, sie diesen Kuchen backen und

zur Kirche bringen konnten und der Heilige ihnen dann vielleicht helfen könnte, die verlorene Sache wiederzufinden.

Die Menschen glaubten auch daran, dass wenn eine unverheiratete Frau diesen Kuchen zu Ehren von Sankt Fanourios backt, sie ihren zukünftigen Ehemann im Traum sehen würde.

Von der alten Tradition ist bis heute geblieben, dass die Gläubigen zum Feiertag am 27. August diesen Kuchen backen und ihn zur Kirche bringen.