**Schoggikuchen in Orangenschale**

**Zutaten für 10 Personen:**

**10 Orangen**

2 Becher Zucker
2 Becher Mehl
2 Becher Sauerrahm
2 Becher Kakaopulver
2 Becher Haselnüsse
1 Becher Öl
1 Becher Eier (ca. 6 Stück)
2 Pkg Backpulver

**Zubereitung:**
Orangen oben aufschneiden und Fruchtfleisch auslöffeln. Eier und Zucker schaumig schlagen, dann nach und nach die restlichen Zutaten einrühren, bis eine gleichmässige Masse entsteht. Teig in die Orangenschalen einfüllen, den Deckel drauf und in Alufolie einwickeln. Dann für ca. 30 Minuten ins Feuer legen, 1-2 Mal umdrehen.

