

ZITRONIGER POLENTAKUCHEN

Zitroniger Polentakuchen

Ich kann ja auch nicht genau sagen was mich an diesem Rezept so begeistert hat... ich habe den Kuchen im Jamie Oliver Heft 2 - März/April 2013 gesehen und wollte ihn probieren. Da hilft nur die Zeitung füttern oder selber backen, also ran an den Herd. Ich habe das Ganze damit verbunden, dass ich meiner lieben Kollegin Mine einen Geburtstagskuchen backen wollte. Also bin ich morgens früh aufgestanden und habe den Schneebesen geschwungen. Es hat sich gelohnt! Die etwas aufwendigere Zuckerglasur habe ich aus Zeitgründen durch schlichtes Bestäuben mit Puderzucker ersetzt. War aus meiner Sicht aber genau richtig weil der Kuchen auch so schon super zitronig war.



Zutaten für eine 23cm Ø Springform / 28cm Ø Springform mit Rohrboden:

250g Butter

220g Zucker

3 Eier

120g gemahlene Mandeln

130g Polenta

1 TL Backpulver

2 1/2 Zitronen

50 ml Orangensaft

etwas Paniermehl um die Form auszustäuben

2-3 EL Puderzucker

Zubereitung:

Ich habe die Butter über Nacht aus dem Kühlschrank genommen damit sie am nächsten Morgen schön weich ist. Die weiche Butter habe ich mit dem Zucker schaumig gerührt, dann wurden die Eier hineingeschlagen. Nacheinander die gemahlene Mandeln, die Polenta und das Backpulver einrühren. Den Abrieb der Zitronen zufügen, dann den Zitronensaft und den Orangensaft zum Teig geben. Den Ofen auf 170°C vorheizen.



Die Backform mit reichlich Butter einreiben und mit Paniermehl ausstäuben. Das Ausstäuben hat

sich als Lösung für mein Haftungsproblem herausgestellt! Dann den Teig hineinfüllen.



Für 40 Minuten in den Ofen schieben. Nach 30 Minuten decke ich den Kuchen mit etwas Backpapier ab damit er nicht zu braun wird. Kurz abkühlen lassen und den Rand der Springform abnehmen. Es duftet so herrlich zitronig...



Komplett abkühlen lassen - bei mir löst er sich natürlich wieder mal nicht mit Muster vom Boden... das Muster bleibt haften. Egal, ich schneide ihn in 8 Stücken auf und bestäube ihn mit Puderzucker.

Pur oder mit etwas Schlagsahne vernaschen. Durch die Polenta ist der Kuchen leicht grießig und hat eine schöne Konsistenz.

Greift zu!

