Orangen-Polenta-Kuchen

Lecker und bei Weitem nicht so kalorienreich wie viele andere Sonntagskuchen ist der Orangen-Polenta-Kuchen. Ein tolles Rezept, das jeder mal ausprobieren sollte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,8 h

Gesamtzeit: 2,3 h

Foto: Alpha

Zutaten

2 Stk.	Orangen
1 Stk.	Zitrone (den Saft davon)
100 g	Polentamehl (gelbes)
1 TL	Backpulver
1 EL	Vanillezucker
120 g	Mandeln (gemahlene)
6 Stk.	Eier
260 g	Rohrzucker
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Orangen-Polenta-Kuchen** als Erstes die Orangen in einen Topf geben, so viel Wasser dazuschütten, dass die Früchte überdeckt sind und kochen lassen. Nach einer Stunde die Orangen mit einem Sieb abgießen, zur Seite stellen und abkühlen lassen.

2. Nun den Backofen vorheizen, auf 180°C. Die Kuchenform gut ausfetten, am besten für den Boden Backpapier verwenden. Jetzt den Teig fertigstellen. Dafür die kühlen Orangen mit Zitronensaft in einen Behälter geben und mit einer Küchenmaschine fein pürieren.

3. Hierzu Polenta, Backpulver, Vanillezucker und Mandeln zugeben und alles gut miteinander vermischen. In einer weiteren Schüssel Eier und Zucker schaumig schlagen, die Orangenmasse vorsichtig unterheben und alles zusammen in die Springform füllen.

4. Den Kuchen dann in den Backofen geben und 35 – 45 Minuten backen. Am besten mit einem Holzstäbchen eine Garprobe machen und dann den Kuchen aus dem Ofen holen, wenn dieser fertig ist. Kurz abkühlen lassen, dann den Ring ablösen und richtig erkalten lassen. Zum Servieren Staubzucker auf dem Kuchen verteilen.

Tipp

Ein fruchtiger Orangen-Polenta-Kuchen schmeckt mit einem Fruchtmus besonders lecker. Mit einem kleinen Schuss Orangenlikör kann man dem Kuchen einen besonderen Kick geben.