Polentakuchen mit Pflaumen

Der Polentakuchen mit Pflaumen ist angenehm locker und von Natur aus glutenfrei. Ein perfekter, fruchtiger Obstkuchen zur Pflaumenzeit im Spätsommer und Herbst.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

450 g	Pflaumen
150 g	Griechischer Joghurt
4 Stk.	Eier
125 g	Zucker
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
100 g	gemahlene Mandeln (geschälte)
125 g	Polenta
30 g	Speisestärke
1 EL	brauner Zucker

Zubereitung

1. Für den **Polentakuchen mit Pflaumen** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Backform mit Butter einfetten oder eine Springform mit Backpapier auslegen, Rand einfetten und mit etwas Polenta bestäuben. Pflaumen waschen, abtropfen, entkernen und längs vierteln.

2. Griechischer Joghurt, Eier und Zucker in einer Schüssel cremig verrühren. Backpulver, Salz, gemahlene Mandeln, **Polenta** und Speisestärke einrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig in die Form füllen und glattstreichen. Pflaumen mit der Schnittfläche nach oben kreisförmig darauf verteilen und mit braunem Zucker bestreuen.

3. Den Polentakuchen mit Pflaumen Im vorgeheizten Ofen zirka 30 Minuten goldbraun backen. Danach abkühlen lassen, mit einem Messer am Rand lösen und aus der Backform nehmen.

Tipp

Den Polentakuchen mit Pflaumen nach Lust und Laune mit Staubzucker bestäuben.