# Polentakuchen

Ein leckerer und frischer Polentakuchen ist eine tolle und kalorienarme Alternative zur Sahnetorte. Mit diesem Rezept auf voller Linie punkten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



Foto: stu_spivack

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 150 g | Butter |
| 200 g | Zucker |
| 100 g | Mehl |
| 100 g | Mandeln |
| 0.5 Flaschen | Orangenaroma |
| 1 Tasse | Polentagrieß |
| 2 Tassen | Milch |
| 3 Stk. | Eier |
| 1 TL | Backpulver |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Handvoll | Semmelbrösel |
| 2 EL | Staubzucker (zum Bestreuen) |
| 1 Stk. | Backform |

## Zubereitung

1. Für den **Polentakuchen** zuerst einen kleinen Topf mit Milch aufsetzen und diesen aufkochen lassen. Salz zugeben, Polenta einrühren und für circa 5 Minuten kochen lassen, dabei aufpassen, dass die Milch nicht übergeht. Alles vom Herd nehmen, zur Seite stellen und kalt werden lassen. Den Backofen auf 170°C vorheizen.

2. Nun Butter und das Aroma der Orangen miteinander verrühren, bis eine cremige Masse

entsteht. Die Eier dann einzeln nacheinander unterschlagen, Zucker zugeben und weiterschlagen, bis die Masse cremig und schaumig ist. In einer kleinen Schüssel Backpulver, Mehl und Mandeln mischen und vorsichtig unterheben. Ganz zum Schluss die Polenta zugeben und ebenfalls gut miteinander vermischen.

3. Damit der Kuchen nicht anklebt, die Springform ausfetten und mit Semmelbrösel bestreuen. Den Teig einfüllen und nach circa 50 Minuten mit einem Holzstäbchen eine Garprobe machen. Klebt noch Teig am Stäbchen, braucht der Kuchen noch ein bisschen, können keine Rückstände mehr entdeckt werden, den Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

4. Nach ungefähr 10 Minuten Ruhezeit den Kuchen aus der Form lösen, stürzen und anschließend mit Staubzucker überziehen.

## Tipp

Zum Polentakuchen schmeckt am besten frisch geschlagener Schlagobers. Wenn man in den Kuchen ein bisschen Orangenlikör gibt, hat man einen "beschwipsten Polentakuchen". In der Erdbeerzeit kann man auf den Polentakuchen auch frische Erdbeeren legen und mit feiner Erdbeersauce überziehen.