

The Pastry Chef

Rezept Getränkter Orangen-Polenta-Kuchen



Zutaten:

- 125 g weiche Butter + etwas zum Einfetten der Form
- 2 Orangen (1 davon Bio)
- Salz
- 175 g + 2 EL Zucker
- 3 Eier (Größe M)
- 180 g Polenta
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Backpulver
- 30 g Mandelblättchen

So geht's:

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen. Eine Springform (Durchmesser 20 cm) mit etwas Butter fetten.
2. Die Bio-Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Beide Orangen auspressen und den Saft beiseitestellen.
3. 125 g Butter, Orangenschale, 1 Prise Salz und 100 g Zucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts ca. 5 Minuten cremig verrühren. Dann nacheinander die Eier einzeln dazugeben und unterrühren.
4. Polenta, gemahlene Mandeln und Backpulver vermischen. Zügig unter die Butter-Zucker-Mischung rühren, bis ein homogener Teig entstanden ist. Den Teig in die Form geben und glattstreichen.
5. Mit Mandelblättchen und mit 2 EL Zucker bestreuen.
6. Den Kuchen auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen für etwa 30 Minuten backen.

7. Während der Kuchen im Backofen ist, 200 ml Orangensaft vom Saft der beiden Orangen abmessen. Den Saft mit 75 g Zucker in einem Topf erhitzen. Aufkochen und in ca. 5 Minuten sirupartig einkochen. Zwischendrin immer mal wieder kurz umrühren.
8. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und mit einem Holzspieß mehrfach einstechen. Ca. 10 EL des Sirups über den heißen Kuchen träufeln. Den Kuchen abkühlen lassen.
9. Mit restlichem Sirup und Sahne servieren. Fertig!