

Orangen-Polenta-Kuchen

Zubereitungsdauer: 15 min. · Schwierigkeitsgrad: einfach · vegetarisch

Portionen

12 U.

Zutaten

180 g Mehl
1 Packg. Backpulver
50 g Polenta (Maisgrieß)
225 g Zucker
225 ml mildes Olivenöl extra
4 St. Eier
3 St. naturbelassene Bitter-Orangen (alternativ 2 naturbelassene Orangen und 1 naturbelassene Zitrone)

Zubereitung

Polenta, Mehl, Zucker und Backpulver in einer großen Schüssel gut vermischen. Das Öl und die Eier mit in die Schüssel geben und alles zu einem glatten Teig ohne Klümpchen verarbeiten. Die Schale der Orangen (und evtl. der Zitrone) raspeln und den Saft auspressen, 2-3 Essl. Saft aufbewahren. Mit in den Teig geben und unterrühren. Der Teig sollte noch flüssig sein und langsam vom Rührlöffel tropfen, wenn nicht, ein wenig Wasser einrühren.

Den Backofen auf 170° vorheizen, eine Kastenform einfetten, den Boden mit Backpapier auslegen, die Wände der Form mit dem übrigen Saft bestreichen und den Teig hineingeben. 45 Minuten backen und dann überprüfen, ob der Teig sich schon von den Wänden löst und sich fest anfühlt, wenn nicht, weitere 10 Minuten backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten ruhen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.