

Benötigte Zutaten

150 ml	Orangensaft frisch gepresst (entspricht 2 Orangen)
5	Eier (M) oder 4 Eier (L)
125 g	Zuckerersatz (alternativ: normaler Kristallzucker)
100 g	Premium Teebutter (geschmolzen)
	Mark einer Vanilleschote
160 g	Weizenmehl (alternativ: Mandelmehl)
200 g	Polenta
1/2 Pkg.	Backpulver
1 Prise	Salz
	Premium Teebutter für die Form (bei einer Kasten- oder Kranzform), alternativ: Backpapier

Polentakuchen

mit Topfencreme

Anleitung

1. Den Backofen auf 175° Grad Heißluft vorheizen.

2. Zwei Orangen frisch pressen.

3. Die Eier mit dem Zuckerersatz mehrere Minuten in der Küchenmaschine aufschlagen, sodass eine luftige Masse entsteht.

4. Die Butter schmelzen.

5. Geschmolzene Butter, Orangensaft, Vanillemark unter die Eier-Zucker-Mischung rühren (vorsichtig, damit die Masse nicht zusammenfällt!).

6. Mehl, Polenta, Backpulver und eine Prise Salz mischen. Anschließend nach und nach unter die Masse heben.

7. Die Masse in die gebutterte Form geben und im vorgeheizten Ofen bei 175° Grad Heißluft auf mittlerer Schiene für 35 bis 40 Minuten backen.

8. Wenn der Kuchen schon dunkel wird, aber noch weich ist, die Hitze um 10 Grad reduzieren.

9. Den Kuchen auskühlen lassen.

10. Für die Topfencreme den Topfen mit dem Zuckerersatz und dem Vanillemark glattrühren. In eine Tülle mit Sternform füllen und den Polentakuchen kreisrund damit verzieren.

11. Mit Trauben, Zitronen und Rosmarin garniert servieren.





Creme

500 g	Premium Topfen
30 g	Zuckerersatz (alternativ: Süßungsmittel nach Geschmack)
	Mark einer Vanilleschote

Zum Garnieren

	Weintrauben frisch
1/2	Zitrone in Scheiben oder geviertelt
etwas	Rosmarin

Ein Rezept von
cookingcatrin.at