



Polenta und Mandelkuchen

Zutaten:

170 g weiche Butter
50 g Honig
150 g Zucker
1 Messerspitze Kurkuma
1 Prise Salz
Abrieb von 1 Orange
Saft von 1 Orange
3 Eier
100 g fein gemahlene Mandeln mit Schale
100 g fein gemahlene Mandeln ohne Schale
115 g feine Polenta
6 g Backpulver

So wird's gemacht:

Butter, Honig, Zucker, Prise Salz, Abrieb der Orange und Kurkuma mit dem Handrührgerät luftig aufschlagen, dabei die Eier nach und nach hinzugeben.

Gemahlene Mandeln, Polenta und das Backpulver gut mischen und unter die aufgeschlagene Ei-Zucker Masse heben. Zuletzt den Saft der Orange hinzugeben.

Die Kuchenmasse in eine gefettete und mehlierte Kastenform geben bei 165 Grad Celsius auf mittlerer Schiebeleiste ca. 50 Minuten backen. Mit der Nadelprobe überprüfen, ob der Kuchen fertig gebacken ist.