

Polenta-Limetten-Kuchen

Saftiger Polentakuchen mit Limettensaft und Ahornsirup getränkt.

etwa 36 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Backrahmen

Rührteig:

250 g weiche Butter oder Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
3 Eier (Größe M)
200 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
175 g Maisgrieß (Polenta)
1 TL Dr. Oetker Original Backin mit Safran

Zum Tränken:

100 ml Limettensaft
100 ml Ahornsirup

Wie bereite ich einen Polenta-Limetten-Kuchen zu?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Den Backrahmen (24 x 24 cm) daraufstellen. Backofen vorheizen.

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Zucker, Vanille-Zucker und Finesse unterrühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mandeln mit Polenta und Backin mischen und kurz unterrühren. Teig in dem Backrahmen glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Min.

3 Tränken:

Limettensaft mit Ahornsirup verrühren. Kuchen auf dem Blech auf einen Kuchenrost stellen. Mit einem Holzstäbchen dicht einstechen und tränken. Den Kuchen erkalten lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 Backrahmen lösen und entfernen. Kuchen in etwa 4 x 4 cm große Würfel schneiden. Nach Wunsch in Mini-Papierbackförmchen servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt Ahornsirup kann auch 100 g Honig zum Tränken verwendet werden.
- Der Kuchen kann 3 Tage im Voraus zubereitet werden.

