Rezept

Blaubeer-Kurkuma-Kuchen »Upside down«

Ein Rezept von Blaubeer-Kurkuma-Kuchen »Upside down«, am 12.10.2024

Zutaten

500 g	Blaubeeren (frisch oder TK)
2	Bio-Orangen
150 ml	mildes Olivenöl
230 g	Weizenmehl
2 TL	Backpulver
250 g	Zucker
2	Eier
100 g	Instant-Polenta
2 TL	gemahlene Kurkuma
1/2 TL	Salz

Außerdem:

1	Springform (Ø 24 cm)
	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kuchen (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal, 15 g F, 4 g EW, 45 g KH

Zubereitung

1. TK-Beeren gegebenenfalls etwas antauen lassen. Frische Blaubeeren verlesen und waschen. Backofen auf 180° vorheizen. Springform mit Backpapier auslegen und ausfetten. 50 g Zucker gleichmäßig in der Form verteilen. Blaubeeren darüber verteilen.

2. Orangen heiß abspülen, von einer Orange die Schale vorsichtig abreiben. Orangen halbieren und auspressen. Eier, restlichen Zucker und Orangenschale 4-5 Min. verrühren, bis eine dicke Masse entsteht. 150 ml Orangensaft und Olivenöl zufügen und gründlich verrühren. Polenta, Mehl, Kurkuma, Backpulver und Salz mischen. Mehlmischung unter die Eiermasse rühren und in die Form füllen. Auf der mittleren Schiene im Backofen 50-55 Min. backen.

3. Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Teig durchgebacken ist. Kuchen in der Form 5 Min. abkühlen lassen, dann aus der Form lösen. Vorsichtig umdrehen und das Backpapier abziehen.