

Rezept

Gestürzter Birnen-Polenta-Kuchen (Upside-Down-Kuchen)

Ein Rezept von Gestürzter Birnen-Polenta-Kuchen (Upside-Down-Kuchen), am 12.09.2024

Zutaten

150 g brauner Zucker	2 Eier
1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale	8 EL 8 EL neutrales Öl (z. B. Raps- oder Sonnenblumenöl)
8 EL trockener Weißwein	2 TL frisch gepresster Zitronensaft
125 g Mehl	1 TL Backpulver
50 g 50 g feiner Maisgrieß (Polenta)	250 g 2 kleine reife Birnen (ca. 250 g)
2 TL 2 TL Apfel- oder Quittengelee zum Bestreichen	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Den Boden der Form mit Backpapier belegen und mit 1 EL braunem Zucker bestreuen. Den Rand fetten und den Backofen auf 175° vorheizen.
2. Eier, Zucker und Zitronenschale schaumig schlagen. Öl, Wein und Zitronensaft dazugießen und kurz weiterrühren. Mehl, Backpulver und Maisgrieß dazugeben und gründlich unterrühren.
3. Die Birnen schälen, in Spalten schneiden und entkernen. Die Viertel kreisförmig auf den Boden der Form legen. Teig daraufgießen. Im Ofen (unten, Umluft 160°) in ca. 50 Min. goldgelb backen. In der Form etwas abkühlen lassen, dann auf eine Kuchenplatte stürzen. Das Gelee glatt rühren und die Oberfläche damit bestreichen.