

Rezept

Malai – rumänischer Maiskuchen

Ein Rezept von Malai – rumänischer Maiskuchen, am 28.06.2026

Zutaten

160 g Mehl (Type 405)	2 TL Backpulver
2 Orangen	25 g Polenta
80 g Zucker	1 Prise Salz
1/2 TL Kurkuma	50 g Pinienkerne
Abrieb einer Bio-Zitrone	110 ml Sodawasser
40 ml Sonnenblumenöl	50 g Joghurt (3,5 % Fett)
Puderzucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kuchen (à ca. 16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Backofen vorheizen (Ober-/ Unterhitze 185 °C/Umluft 160 °C). In der Zwischenzeit Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermengen. Orangen abbrausen und abtrocknen. Beide Orangen jeweils halbieren, eine Orangenhälfte auspressen und restliche Orangenhälften in Spalten schneiden.
2. Orangensaft, Polenta, Zucker, Salz, Kurkuma-Gewürz, Pinienkerne, Zitronenabrieb, Sodawasser, Öl und Joghurt in die Schüssel mit dem Mehl geben und gut verrühren. Teig in eine gefettete Springform (Ø 18 cm) oder ein Brownieblech geben und auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen.
3. Kuchen auskühlen lassen. Mit Puderzucker und Orangenscheiben servieren.