

Rezept

# Malai – rumänischer Maiskuchen

Ein Rezept von Malai – rumänischer Maiskuchen, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>160 g</b> Mehl (Type 405)	<b>2 TL</b> Backpulver
<b>2</b> Orangen	<b>25 g</b> Polenta
<b>80 g</b> Zucker	<b>1 Prise</b> Salz
<b>1/2 TL</b> Kurkuma	<b>50 g</b> Pinienkerne
Abrieb einer Bio-Zitrone	<b>110 ml</b> Sodawasser
<b>40 ml</b> Sonnenblumenöl	<b>50 g</b> 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.