

Rezept

Polenta-Kuchen mit Rhabarber

Ein Rezept von Polenta-Kuchen mit Rhabarber, am 28.05.2023

Zutaten

750 ml Milch	250 g Zucker
110 g feiner Maisgrieß (Polenta)	150 g weiche Butter
1 EL Vanillezucker	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
Salz	6 Eier (M)
3 EL Maisstärke (ca. 30 g)	½ TL glutenfreies Backpulver (ca. 2 ½ g)
125 g gemahlene Mandeln	500 g junger (Erdbeer-) Rhabarber
Butter für die Form	Maisgrieß für die Form
Puderzucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 rechteckige Backform (ca. 24 × 32 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 185° (Umluft) vorheizen. Die Form mit Butter fetten und mit Grieß ausstreuen. Milch und 50 g Zucker in einem Topf aufkochen und den Maisgrieß einrühren. In mind. 3 Min. zu einem dicken Brei köcheln lassen, dabei immer wieder gut umrühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Die weiche Butter mit 100 g Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und 2 großen Prisen Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig aufschlagen.
3. Die Eier trennen, Eigelbe unter die Buttermasse rühren, Eiweiße in einen hohen Rührbecher geben. Den abgekühlten Grießbrei nach und nach untermischen. Maisstärke und Backpulver sieben und mit den Mandeln mischen.
4. Die Eiweiße mit dem übrigen Zucker steif schlagen, den Eischnee auf die Buttermasse setzen. Die trockenen Zutaten darübergeben und alles mit einem Teigspatel unterheben.
5. Den Rhabarber putzen und waschen, trocken tupfen und in ca. 20 cm lange Stücke schneiden. Den Teig in die Form füllen, mit Rhabarber belegen und im Ofen ca. 30 Min. vorbacken. Die Backofentemperatur auf 170° (Umluft) reduzieren und den Kuchen in ca. 20 Min. fertig backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und vollständig abkühlen lassen. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben und in Stücke schneiden.