

Rezept

Polenta-Orangen-Kuchen

Ein Rezept von Polenta-Orangen-Kuchen, am 21.06.2024

Zutaten

6 Eier, getrennt	200 g Zucker
175 g feiner Maisgrieß (Polenta)	abgeriebene Schale und Saft einer Bio-Orange
250 g Orangenmarmelade	2 EL Orangenlikör oder -saft
Fett und Maisgrieß für die Form	Puderzucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Die Form einfetten, mit Grieß ausstreuen. Ofen auf 175° vorheizen. Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen. Eiweiße steif schlagen. Mit Grieß, Zitruschale und -saft unter die Eigelbcreme ziehen. Teig in die Form füllen, glatt streichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 45 Min. backen, auskühlen lassen.
2. Den Kuchen waagrecht durchschneiden. Marmelade mit Likör oder Saft glatt rühren, auf den unteren Boden streichen. Zweiten Boden auflegen. Den Kuchen dick mit Puderzucker bestreuen.