

Rezept

# Polenta-Orangen-Kuchen

Ein Rezept von Polenta-Orangen-Kuchen, am 20.03.2023

## Zutaten

<b>6</b> Eier, getrennt	<b>200 g</b> Zucker
<b>175 g</b> feiner Maisgrieß (Polenta)	abgeriebene Schale und Saft einer Bio-Orange
<b>250 g</b> Orangenmarmelade	<b>2 EL</b> 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.