

Rezept

Polentakuchen mit Äpfeln und Nüssen

Ein Rezept von Polentakuchen mit Äpfeln und Nüssen, am 26.04.2024

Zutaten

1 Bio-Zitrone	300 g säuerliche Äpfel
2 EL Rosinen	2 EL Anislikör (z. B. Sambuca)
30 g Pinienkerne	30 g Walnusskerne
200 g weiche Butter + Butter für die Form	125 g Zucker
2 Eier	200 g Polenta-Maismehl + Maismehl für die Form
1 knapper TL Backpulver	Zucker zum Bestreuen
4-5 ausgelöste Granatapfelkerne (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen. Schale dünn abreiben, die halbe Frucht auspressen. Äpfel schälen und ohne Kerngehäuse in Stücke schneiden. Im Zitronensaft wenden. Rosinen mit Anislikör übergießen. Pinienkerne und Walnüsse grob hacken.
2. Backofen auf 180° vorheizen. Die Backform fetten und mit Maismehl bestäuben. Die Butter mit Zucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln einrühren. Maismehl und Backpulver mischen. Auf die Eiercreme sieben und unterrühren. Die Äpfel, die Rosinen mit Likör, die gehackten Nüsse und die Zitronenschale unterheben.
3. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 1 Std. backen. Den Kuchen ausgekühlt aus der Form lösen. Mit Zucker und Granatapfelkernen bestreuen.