Rezept

Revani

Ein Rezept von Revani, am 12.10.2024

Zutaten

250 g	feiner Maisgrieß (Polenta)
1 Pck.	Backpulver
300 g	Naturjoghurt
280 g	Zucker
	abgeriebene Schale und Saft von Bio-Zitronen
	Holzstäbchen
100 g	Mehl
125 ml	Pflanzenöl
4	Eier
	bgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Orange
50 g	leicht geröstete, gehackte Pistazien

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 quadratische Backform (ca. 22 × 22 cm, 16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form so mit Backpapier auslegen, dass es an zwei gegenüberliegenden Seiten etwas überhängt.

2. Den Grieß mit Mehl und Backpulver mischen. In einer zweiten Schüssel das Öl mit dem Joghurt und den Eiern verquirlen, 130 g Zucker und die Zitrusschalen unterrühren. Die Grieß-Mehl-Mischung zur Eiermasse geben und sorgfältig untermischen. Den Teig in die Form füllen und den Kuchen im Ofen (Mitte) 35 - 40 Min. backen.

3. Inzwischen in einem kleinen Topf 150 ml Wasser mit dem restlichen Zucker sowie Zitronen- und Orangensaft aufkochen. Die Flüssigkeit unter Rühren ca. 5 Min. sprudelnd einkochen lassen. Dann den Sirup vom Herd nehmen und ca. 10 Min. abkühlen lassen.

4. Den Kuchen herausnehmen, noch warm mehrmals mit einem Holzstäbchen einstechen und den Sirup löffelweise darübergeben. Mit den Pistazien bestreuen und abkühlen lassen. Dann den Revani mithilfe des Backpapiers aus der Form heben und in Würfel oder Rauten schneiden.