

Polentakuchen mit "Türggo Meahl"

28.06.2015 13:20

Zutaten

220 g Butter + Butter zum einfetten

ca. 210 g Zucker

1 TL Bourbon Vanillezucker

220 g geriebene Mandeln oder
Haselnüsse

3 Eier

1 Stk. Zitrone

220 g Türggo Meahl (Mais-,
Polentamehl)

½ TL Backpulver (nehme immer das
von Dr. Oetker, weil es glutenfrei ist)

1 Prise Salz

frische Beeren oder TK-Beeren zum
Erhitzen

Staubzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Backofen auf 150° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Springform mit Butter einfetten. Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Nun die Nüsse hinzugeben und alles gut vermengen. Eier einzeln einrühren.
2. Zitrone heiß abwaschen und etwas Zitronenschale abreiben. Zitrone anschließend pressen und sowohl den Saft sowie die Zitronenschale unterrühren. Maismehl, Backpulver sowie Salz einrühren und alles gut vermengen.
3. Masse in die Springform geben und auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Ofens und so lange backen, bis der Kuchen goldgelb wird (mindestens 1h bis evtl. sogar 2 h – immer wieder nachsehen).
4. Kuchen anschließend aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben. Dazu passen frische Beeren sehr gut oder eine warme Beersauce.

[Mehr Informationen zu den
Allergenen findest du auf
foodnotify.com](#)



Scan me!