



Mandel-Zitronen- Polentakuchen

für 6 Personen

Helles Gold trifft auf zartes Grün – dieser wunderschöne Kuchen ist die Krönung des Picknicks und lässt sich dazu noch gut verpacken.

Den Backofen auf 180 Grad (160 Grad Umluft) vorheizen.

In einer großen Schale Polenta, gemahlene Mandeln, Backpulver und Salz vermengen und zur Seite stellen.

Die Eier und den Zucker mit einem Handrührgerät schaumig rühren. Dann Olivenöl, Zitronenschale und Zitronensaft hinzufügen und glatt rühren. Die Hälfte der vorbereiteten trockenen Zutaten zum Teig geben und danach den Rest hineinrieseln lassen. Alles zu einem glatten und geschmeidigen Teig verarbeiten.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte 21 cm lange Kastenform füllen und die Thymianzweige knapp unterhalb der Teigoberfläche einarbeiten. Den Kuchen im Backofen für etwa 45 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Falls der Kuchen bereits nach 20 Minuten stark gebräunt ist, am besten mit einem Stück Alufolie bis zum Ende der Backzeit abdecken. Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen fertig ist. Nach Ende der Backzeit den Ofen ausstellen und den Kuchen für weitere 10 Minuten im Ofen lassen, danach aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

ZUTATEN

- 90 g** Polenta
- 190 g** gemahlene Mandeln
- 2 TL** Backpulver
- ½ TL** feines Meersalz
- 3** Eier
- 175 g** Rohrohrzucker
- 125 ml** Natives Olivenöl Extra
- 2 TL** Abrieb einer unbehandelten Zitrone
- 2 EL** Zitronensaft
- 3** Zweige Thymian

Schwierigkeitsgrad mittelschwer
Vorbereitung 30 Minuten
Garzeit 55 Minuten