Zutaten

- 170 g weiche Butter
- 50 g Honig
- 150 g Zucker
- 1 Messerspitze Kurkuma
- 1 Prise Salz
- Schalenabrieb von 1 Orange
- Saft von 1 Orange
- 3 Eier
- 100 g fein gemahlene Mandeln mit Schale
- 100 g fein gemahlene Mandeln ohne Schale
- 115 g feine Polenta
- 6 g Backpulver

Backen, Kuchen

Polenta-Mandelkuchen

Winterlicher Kuchen, der durch die Beigabe von Polenta eine herzhafte Note erhält. Unser Geheimtip für das nächste Kuchentafel.

So wird’s gemacht:

1. Butter, Honig, Zucker, Prise Salz, Abrieb der Orange und Kurkuma mit dem Handrührgerät luftig aufschlagen
2. Dabei die Eier nach und nach hinzugeben.
3. Gemahlene Mandeln, Polenta und das Backpulver mischen und unter die aufgeschlagene Ei-Zucker Masse heben.
4. Zuletzt den Saft der Orange hinzugeben.
5. Die Kuchenmasse in eine gefettete und mehlierte Kastenform geben bei 165 Grad Celsius auf mittlerer Schiebeleiste ca. 50 Minuten backen.