

# Orangen-Polenta-Kuchen



## Zutaten für 8 Personen

### Kuchen

- 2 Bio Orangen
- Butter zum Ausstreichen der Form
- 5 grosse Eier (mindestens 60g)
- 170g Kristallzucker
- 170g gemahlene, geschälte Mandeln
- 50g Polenta fein
- 1 TL Backpulver

### Gewürzsirup

- 1 Vanillestange
- 100g Kristallzucker
- 4 Kardamom Kapseln
- 2 Sternanis
- 50ml Chartreuse

Crème fraîche, Crème double oder Griechischer Joghurt zum Servieren

### Zubereitung

Die beiden Orangen mit der Schale in einer passenden Pfanne mit Wasser bedecken, aufköcheln lassen und zirka 80 Minuten auf kleiner Flamme zugedeckt köcheln lassen bis sie ganz weich sind.

Abgiessen und mindestens 30 Minuten kühl stellen.

**Gewürzsirup:** Für den Sirup Vanillestange halbieren, Samen auskratzen und Stängel mit Samen mit den übrigen Gewürzen, dem Zucker und 120ml Wasser in einer kleinen Pfanne aufkochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

5 Minuten köcheln lassen, Herd ausschalten, Chartreuse dazugeben, durch ein Sieb in ein Gefäß leeren.

**Kuchen:** Ofen auf 190°C vorheizen.

Den Boden einer Springform von 24cm Ø mit einer passenden Scheibe Backpapier belegen, Boden und Seiten buttern. Mit etwas Polentamehl bestäuben.

Die beiden Orangen schälen und grob hacken, allenfalls die inneren, zäheren Teile herausschneiden. Die Stücke im Mixer fein pürieren.

Eier und Zucker 2 Minuten in einer Schüssel mit dem Schwingbesen schaumig schlagen. Mandeln, Backpulver und Polentamehl einrühren, zum Schluss mit den pürierten Orangen gut vermischen.

Masse in die vorbereitete Springform geben und 40 – 45 Minuten backen. Sobald die Oberfläche leicht golden ist, die Form mit Alufolie abdecken.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**Fertigstellen:** Kuchen auf einen grossen flachen Teller geben und oben mit einer Stricknadel zirka 20 Löcher stechen. Nach und nach den ganzen Sirup darin versickern lassen.

Mit Crème fraîche, Crème double oder Griechischem Joghurt servieren.