



Polenta-Orangen-Kuchen

Man nehme für 16 Stücke:

3 unbehandelte Orangen
200 ml Sonnenblumenöl
250 g englische Orangenmarmelade (mit Schalen)
4 Eier
180 g Zucker
90 g Mehl
180 g Polenta
1 P. Backpulver
100 g Walnusskerne
50 g gehackte Pistazien

- Schale von den Orangen reiben, Orangen halbieren und auspressen, 100 ml Saft beiseitestellen
- Walnusskerne Hacken
- Backofen auf 160° Umluft vorheizen

Orangenabrieb, Orangensaft, Eier, 200 g Orangenmarmelade und Sonnenblumenöl in einer Schüssel glatt verrühren. In einer weiteren Schüssel 80 g Zucker, Mehl, Polenta, Walnusskerne und Backpulver vermengen. Orangen-Ei-Mix zugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes tiefes Backblech geben und ca. 45 Min. backen. Inzwischen die 100 ml Orangensaft mit dem restlichen Zucker aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die restliche Marmelade unterrühren. Mit dieser Mischung den fertigen Kuchen bestreichen. Mit Pistazienkernen bestreuen und auskühlen lassen.

Dazu passt griechischer Joghurt oder ein starker Espresso.