Italienischer Polenta Orangen Kuchen

Ein Hauch von Urlaub auf dem Teller

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 1 Std

ZUTATEN

- 3 Bio-Orangen

FÜR DAS KARAMELL

- 2 EL Wasser
- 100 g Zucker
- 30 g Butter

FÜR DEN TEIG

200 g Butter
200 g Zucker
250 g Mandeln, gemahlen
125 g Polenta (Mais-Grieß)
½ TL Salz
50 g Mehl
1 TL Backpulver
3 Eier
2 EL Orangenlikör

FÜR DIE GLASUR

3-4 EL Orangenmarmelade

ZUBEREITUNG

1. Den Boden einer Springform (Durchmesser 24 cm) mit Backpapier belegen, den Rand leicht einfetten.
2. Zuerst das Karamell herstellen. Dazu den Zucker mit Wasser aufkochen und langsam karamellisieren lassen. Wenn der Zucker eine hellbraune Farbe bekommt, den Topf vom Herd nehmen und die Butter einrühren. Den Karamell direkt auf den Boden der Springform geben und gleichmäßig verteilen.
3. Die Orangen gründlich waschen und trockenreiben. Die Schale von zwei Orangen dünn abreiben und für den Teig zur Seite stellen. Alle Orangen schälen, so dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch ist. Danach in Scheiben schneiden und gleichmäßig auf dem Karamell verteilen.
4. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Für den Teig in einem kleinen Topf die Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen und in eine Rührschüssel geben.
6. Zucker, Mandeln, Polenta, Salz, Mehl und Backpulver gründlich mischen.
7. Nun die trockenen Zutaten, die Eier, den Orangenschalen-Abrieb und den Likör

zur geschmolzenen Butter geben und alles miteinander zu einem glatten Teig verrühren.
8. Den Teig auf die Orangenscheiben geben, verteilen und glattstreichen.
9. Für ca. 1 Stunde backen, danach kurz in der Form stehen lassen. Der Kuchen muss noch warm sein, wenn man ihn aus der Form löst und auf eine Kuchenplatte stürzt, damit sich das Backpapier noch einfach abziehen lässt. Dann erst richtig auskühlen lassen.
10. Die Orangenmarmelade mit 1 EL Wasser leicht erwärmen und mit einem Pinsel großzügig auf die Kuchenoberfläche auftragen.