



## Polenta und Mandelkuchen

### Zutaten:

170 g weiche Butter  
50 g Honig  
150 g Zucker  
1 Messerspitze Kurkuma  
1 Prise Salz  
Abrieb 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

### So wird's gemacht:

Butter, Honig, Zucker, Prise Salz, Abrieb der Orange und Kurkuma mit dem Handrührgerät luftig aufschlagen, dabei die Eier nach und nach hinzugeben.

Gemahlene Mandeln, Polenta und das Backpulver gut mischen und unter die aufgeschlagene Ei-Zucker Masse heben. Zuletzt den Saft der Orange hinzugeben.

Die Kuchenmasse in eine gefettete und mehlierte Kastenform geben bei 165 Grad Celsius auf mittlerer Schiebeleiste ca. 50 Minuten backen. Mit der Nadelprobe überprüfen, ob der Kuchen fertig gebacken ist.