


Polenta-Limetten-Kuchen

etwa 36 Stück

 gelingt leicht bis 20 Min.**Für das Backblech:**Backpapier
Backrahmen**Rührteig:**250 g weiche Butter oder
Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-
Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
3 Eier (Größe M)
200 g Dr. Oetker gemahlene
Mandeln
175 g Maisgrieß (Polenta)
1 geh. TL Dr. Oetker Original
Backin mit Safran**Zum Tränken:**100 ml Limettensaft
100 ml Ahornsirup**1 Vorbereiten:**

Backblech mit Backpapier belegen. Den Backrahmen (24 x 24 cm) daraufstellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C**2 Rührteig:**

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Zucker, Vanille-Zucker und Finesse unterrühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mandeln mit Polenta und Backin mischen und kurz unterrühren. Teig in dem Backrahmen glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 30 Min.**3 Tränken:**

Limettensaft mit Ahornsirup verrühren. Kuchen auf dem Blech auf einen Kuchenrost stellen. Mit einem Holzstäbchen dicht einstechen und tränken. Den Kuchen erkalten lassen.

4 Backrahmen lösen und entfernen. Kuchen in etwa 4 x 4 cm große Würfel schneiden. Nach Wunsch in Mini-Papierbackförmchen servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt Ahornsirup können Sie auch 100 g Honig zum Tränken verwenden.
- Der Kuchen kann 3 Tage im Voraus zubereitet werden.