



Menge 1 Springform (26 cm Ø)



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

RHABARBER-POLENTA-KUCHEN

Wie Rhabarber und Maisgrieß zusammenpassen? Ganz hervorragend, wie dieser köstlich-saftige Kuchen beweist! Genießen Sie ihn am besten mit warmer Vanillesoße.



Zutaten

500 g	Rhabarber (geputzt gewogen)
300 g	Diamant Brauner Zucker
150 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
1 TL	Zimt
155 g	Instant-Polenta (fein gemahlener Maisgrieß)
1	Vanilleschote
125 g	weiche Butter
2	Eier (Größe M)
250 g	Joghurt
3-4 EL	Diamant Puderzucker

Zubereitung

1. Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Mit 100 g Diamant Brauner Zucker mischen und 15–20 Minuten durchziehen lassen.
2. Mehl mit Backpulver, Salz, Zimt und Polenta mischen.
3. Mark der Vanilleschote auskratzen und mit Butter schaumig rühren. Nach und nach restlichen braunen Zucker und Eier zugeben.
4. Mehlmischung und Joghurt unterrühren. Rhabarberstücke unterheben.
5. Teig in eine mit Backpapier belegte Springform (26 cm Ø) füllen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 50–60 Minuten backen. Ggf. nach 40 Minuten mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird.
7. Etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen und mit Diamant Puderzucker bestäuben.
8. Tipps: - Am besten schmeckt der Kuchen lauwarm mit Vanillesoße oder Schlagsahne. - Statt Instant-Polenta kann auch normale Polenta verwendet werden, dann wird der Teig etwas knuspriger.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.