

eldora

# Zitronen-Polenta-Kuchen mit Rosmarin



Vegetarisch, Glutenfrei

# Zubereitung

## Zutaten Polentakuchen

- 100 g Feinkristallzucker
- 2 grosse Eier
- 1 Prise Salz
- 100 g Griechischer Joghurt
- 50 g glutenfreie Mehlmischung
- 100 ml Rapsöl
- 200 g feiner Maisgriess (Polenta)
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Esslöffel frischer Rosmarin, fein gehackt
- 2 Zitronen, abgeriebene Schale (Zesten)

## Zubereitung Polentakuchen

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Eine Kuchenform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten.

In einer grossen Schüssel den Zucker und die Eier schaumig schlagen, bis die Mischung hell und fluffig ist.

Salz, Joghurt, glutenfreie Mehlmischung, Rapsöl, Maisgriess, Backpulver, Rosmarin und Zitronenzesten hinzufügen. Alles gut vermengen, bis ein glatter Teig entsteht.

Den Teig in die vorbereitete Kuchenform füllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 30-35 Minuten backen, bis der Kuchen goldbraun ist und ein Zahnstocher sauber herauskommt.

Sobald der Kuchen aus dem Ofen kommt, mit einem Zahnstocher oder einer Gabel mehrfach einstechen. Den noch warmen Sirup gleichmässig über den Kuchen giessen, damit er gut durchzieht.

Den Kuchen vollständig abkühlen lassen.

Den abgekühlten Kuchen mit dem Ricotta-Topping bestreichen oder dazu servieren. Nach Belieben mit frischen Zitronenzesten und Rosmarinzwiegen garnieren.

## Zutaten Rosmarin-Sirup

- 100 g Feinkristallzucker
- 50 ml Wasser
- 100 ml frischer Zitronensaft (ca. 2 Zitronen)
- 1 Teelöffel frischer Rosmarin, fein gehackt

## Zubereitung Rosmarin-Sirup

Während der Kuchen backt, den Zucker und das Wasser in einem kleinen Topf erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

Den Zitronensaft und den gehackten Rosmarin hinzufügen. Alles kurz aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen.

## Zutaten Ricotta-Topping

- 100 g Ricotta
- 1 Esslöffel Agavensirup
- 125 ml Vollrahm

## Zubereitung Ricotta-Topping

Den Ricotta mit dem Agaven-Sirup glattrühren.

Den Rahm steif schlagen und vorsichtig unter den Ricotta heben.