

Polenta-Kuchen mit Vanillesoße

ca. 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Germteig:

220 g glattes Mehl
½ Pck. Dr. Oetker Germ
100 ml lauwarme Milch
1 Ei (Größe M)
2 EL Zucker
60 g weiche Butter
1 Prise Salz
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
4 Tropfen Dr. Oetker Aroma Zitrone

Polenta-Füllung:

½ l Milch
150 g Maisgrieß (Polenta)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
1 Prise Salz
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
70 g weiche Butter
4 Dotter (Größe M)
4 Eiklar (Größe M)
50 g Zucker
20 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver

Vanillesoße:

½ l Milch
4 EL Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack

Zum Bestreuen:

gesiebter Staubzucker
Backkakao

1 Germteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

2 Polenta-Füllung:

Die Milch aufkochen und den Polenta mit Aroma, Salz und Vanillin-Zucker einrühren und unter Rühren ca. 2 Min. kochen. Vom Herd nehmen und unter mehrmaligem Umrühren abkühlen lassen. Butter und Dotter mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren und den Polenta nach und nach dazugeben. Eiklar mit Zucker steif schlagen und mit dem Kochlöffel einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und unterheben.

3 Den Teig zu einer Kugel formen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen. Eine befettete, bemehlte Tarteform (26 cm Ø) damit auslegen und den Teig am Rand hoch drücken. Die Füllung in der Form verteilen und glatt streichen.



Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

4 Vanillesoße:

Milch mit Zucker und Puddingpulver unter Rühren zu einem Pudding kochen. Vom Herd nehmen und unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen.

5 Zum Bestreuen:

Den erkalteten Kuchen am Rand leicht mit Staubzucker bestreuen. Eine beliebige Schablone aus Papier ausschneiden und auf die Oberfläche legen. Kakao darübersieben und die Schablone vorsichtig entfernen. Den Kuchen mit Vanillesoße servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Kuchen kann auch warm mit heißer Vanillesoße serviert werden.

