

## Apfel-Polenta-Kuchen



### Zubereitungszeit

30 Minuten + 35-40 Minuten backen

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 250 kcal

Eiweiss: 5 g

Fett: 5 g

Kohlenhydrate: 45 g

### Zutaten

Für 1 Springform à 22 cm Ø, ergibt 8 Stück

80 g	Rosinen
3 EL	Rumaroma
2 EL	Wasser
3	süssliche Äpfel, z. B. Gala
	Butter für die Form
6.5 dl	Wasser
180 g	2-Minuten-Maisgriess
3	Eier
1 Beutel	Bourbon-Vanillezucker
100 g	Zucker
2 EL	Zitronensaft
20 g	Butter, kalt

### Zubereitung

1. Rosinen, Rumaroma und Wasser mischen und 10 Minuten ziehen lassen. 2 Äpfel halbieren, entkernen und würfeln. Mit den Rosinen mischen. Springformboden mit Backpapier auslegen und die Form mit Butter ausstreichen.
2. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Wasser aufkochen. Maisgriess einstreuen und unter Rühren 2 Minuten kochen lassen. Pfanne vom Herd ziehen. Polenta etwas abkühlen lassen. Eier trennen. Eigelb, Vanillezucker und die Hälfte des Zuckers cremig rühren. Mit dem Rosinen-Apfel-Gemisch unter die Polenta rühren. Eiweiss steif schlagen. Restlichen Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse fest ist und glänzt. Unter die Polenta heben. Masse in die vorbereitete Form füllen.
3. Restlichen Apfel samt Schale und Kerngehäuse in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Auf der Polenta auslegen. Butter in Flocken darauf verteilen. Kuchen im Ofen 35-40 Minuten backen. Auskühlen lassen.