

## Sonntagskuchen

Stina Spiegelberg

Aprikosen-Polentakuchen mit Pistazien

Freitag, den 09.08.2019

Für ca. 9 Stücke

### Zutaten:

#### Für die Polenta:

60 g Polenta  
240 ml Wasser  
1 Prise Salz

#### Für den Rührteig:

150 g Dinkelmehl (Type 630)  
100 g Rohrzucker  
8 g Backpulver  
40 ml Öl  
Abrieb einer Bio-Zitrone  
Abrieb einer Bio-Orange  
3 Tropfen Bittermandelöl  
160 ml Wasser  
8 Aprikosen,  
entsteint und halbiert

#### Für das Topping:

150 g pflanzlicher Frischkäse  
1 Msp Vanille  
2 EL Pistazien, gehackt  
1 EL Aprikosensirup



### Zubereitung:

1. Für die Polenta, Polenta, Wasser und Salz gemeinsam aufkochen. 5 Minuten köcheln lassen, beiseitestellen, weitere 10 Minuten quellen und vollständig abkühlen lassen.
2. Ein Backblech in der Größe 20x20 cm einfetten und mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 ° C Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
3. Für den Rührteig Mehl, Zucker und Backpulver mischen. Öl, Zitronen- und Orangenabrieb, Bittermandelöl und das Wasser zugeben und mit der Polenta zu einem glatten Teig verrühren.
4. Den Teig in die Backform geben und die Aprikosenhälften darauflegen. Leicht andrücken und ca. 30 Minuten backen.
5. Für das Topping Frischkäse mit der Vanille verrühren und auf die Aprikosen des Blechkuchens verteilen. Gehackte Pistazien und Aprikosensirup auf dem Blechkuchen nach Belieben verteilen.