



Zitronen-Polentakuchen

mit Erdbeeren



Zutaten für ca. 12 Stück:

Rührteig

200 g Mehl

(für GF 150 g Reismehl,

2 TL Flohsamenschalen,

50 g Tapiokamehl)

75 g Polenta

160 g Zucker

2 TL Backpulver

1 TL Natron

1 EL Zitronenschale

60 g Zitronensaft frisch gepresst

90 ml Pflanzenöl geschmacks-

neutral

170 ml Wasser kalt

1 Pr Salz

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backform (ca. 23x23) mit Backpapier auslegen.

In einer Rührschüssel das Mehl, mit dem Zucker, Salz, Polenta, Backpulver, Natron und der geriebenen Zitronenschale vermengen.

Zitronensaft und Pflanzenöl, sowie das kalte Wasser abmessen und vermischen. Dann die flüssigen Zutaten in die Rührschüssel zu den trockenen gießen und alles gründlich zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig in die vorbereitete Backform gießen und glattstreichen. Im vorgeheizten Ofen für etwa 20 Minuten goldbraun backen. Vor dem Herausnehmen mit dem Stäbchentest prüfen ob der Zitronenkuchen gut durchgebacken ist.

Guss

120 g Puderzucker

15 ml Zitronensaft

10 ml Holundersirup

Den Kuchen abkühlen lassen. Währenddessen den Puderzucker sieben und mit dem Zitronensaft zu einem Guss vermischen.

Den Kuchen aus der Form nehmen, den Guss über den Kuchen gießen, glattstreichen und dann fest werden lassen. Dann den Kuchen in 12 Stücke schneiden und mit frischen Erdbeeren servieren.

Außerdem

200 g Erdbeeren