



ZUTATEN

(für eine kleine Springform)

130 g Zucker

2 Eier

8 EL Sonnenblumenöl

8 EL trockener Weißwein (lässt sich auch durch Saft ersetzen)

125 g Mehl

2 TL Backpulver

50 g Polenta (feiner Maisgrieß)

2 - 3 reife Birnen

2 - 3 EL Renekloden-Konfitüre (Gelbe Pflaume)

ZUBEREITUNG

Die Springform vorbereiten und den Backofen auf 175 ° vorheizen. Den Boden der Springform mit etwa 1 EL Zucker bestreuen. Eier mit Zucker schaumig schlagen. Öl und Wein zugeben und kurz unterrühren. Anschließend Mehl, Backpulver und Polenta hinzugeben und vermengen.

Die Birnen schälen, vierteln und entkernen. Diese dann in Spalten schneiden und kreisförmig auf dem Boden der Springform verteilen. Den Teig darüber geben. Im Backofen anschließend ca. 45 Minuten goldgelb backen. Die Stäbchenprobe machen und den Kuchen anschließend herausnehmen. Etwas abkühlen lassen und dann auf deine Tortenplatte stürzen. Im letzten Schritt die Oberfläche mit der Konfitüre bestreichen. Anschließend zu Kaffee servieren und genießen!