

# Mein besonderes Familienrezept:

## Polentakuchen

---

Eingereicht von: Bernadette S. aus Baden AG

Möglicherweise wurde das Grundrezept von einer Tessiner Wanderhändlerin an unsere Mutter weitergegeben. Das Rezept löst bei mir angenehme Erinnerungen an meine Kindheit aus.

- ca. 400 gr. Polenta in kochendes Wasser (ca. 1 - 1,2 Liter Milchwasser) geben
- aufkochen lassen und gut rühren
- Hitze reduzieren, danach ausschalten und quellen lassen
- 100 gr. Rosinen, die eingeweicht waren, mitkochen
- Masse in einem runden Backblech ausstreichen
- mit dem Daumen Mulden bilden
- aus 3 ganzen Eiern, 3 dl Halbrahm und Zucker den Wähenguss zubereiten - über die Polenta-Masse giessen
- bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen (Umluft)

### Alternative 1

- Die Ei-Halbrahmmasse direkt mit der Polenta-Masse vermengen, auf ein Backblech giessen und mit einer beliebigen Schokoladenkuchenn Masse bedecken und ca. 30 Minuten backen.

### Alternative 2

- Schokoladenmuffins nach Belieben backen, das Zentrum ausstechen und mit Alternative 1 Füllung auffüllen. Den obersten Teil des ausgestochenen Schokoteiles als Deckel verwenden.
- Schokoresten in Dessertgläsern verteilen und mit Vanillecrème bedecken, evtl. mit etwas Schlagrahm (Halbrahm) verzieren.

Auf ein gutes Gelingen.