

# Rhabarber-Polenta-Kuchen

## Zutaten für eine 24 cm Springform:

500g Rhabarber

150 g Zucker

150 g gemahlene Mandeln

100g Polenta

50 g Mehl

1 TL Backpulver

150 g griechischer Joghurt

4 Eier

2 Bio-Zitronen

## Zubereitung:

Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Rhabarber in 3-4 cm große Stücke schneiden, in eine Auflaufform geben und in 1 EL Zucker schwenken. Rhabarber im Backofen ca. 10 Minuten weich garen.

In der Zwischenzeit die Eier mit dem Zucker, Saft und Zesten der Zitronen und dem Joghurt schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver, Polenta und gemahlene Mandeln mischen und unterrühren.

Eine Springform gut fetten und mit Paniermehl ausstreuen.  $\frac{3}{4}$  des Rhabarbers unter den Teig mischen und diesen in die Form füllen. Den restlichen Rhabarber darauf verteilen und ca. 35-40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Mit Puderzucker bestreut servieren.

