



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## ZITRONEN-THYMIAN-KUCHEN MIT POLENTA UND OLIVENÖL



### HAUPTZUTAT

Mehl

### ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 2 Stunden

### PORTIONEN

6

### ZUTATEN

Für die kandierten Zitronen:

- 2 Zitronen
- 125 g Zucker
- 250 ml Wasser
- 1 Zweig Thymian

Für den Sirup:

- 100 ml Zucker
- 60 ml Wasser
- Abrieb von 2 Zitronen
- 60 ml Zitronensaft
- 2 Zweige Thymian

Für den Kuchen:

- 120 g Zucker
- 120 g brauner Zucker
- 200 ml Olivenöl
- Abrieb von 2 Zitronen
- 5 g Thymianblättchen
- 260 g Mandelmehl
- 130 g Polenta
- 10 g Backpulver
- 4 Eier

### ZUBEREITUNG

- 1) Für die kandierten Zitronen: Die Zitronen in dünne Scheiben schneiden. 1 Minute lang in kochendes Wasser tauchen, um die Bitterstoffe aus der Schale zu lösen. Den Zucker und das Wasser in einen Topf mit schwerem Boden geben. Unter häufigem Rühren auflösen. Wenn der Zucker vollständig aufgelöst ist, das Wasser zum Kochen bringen. 5 Minuten ohne Umrühren kochen lassen. Die Zitrone hinzufügen und 10 Minuten lang kochen, bis sie glasig wird. Die Zitrone mit einem Schaumlöffel aus dem Sirup nehmen und in einer einzigen Lage, ohne Überlappen, auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Sirup aufbewahren.
- 2) Den Backofen auf 100 °C (90 °C Umluft/Gas Stufe 1) vorheizen. Die Zitrone 30 Minuten lang im Backofen trocknen.



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

- 3) Für den Kuchen: Den Backofen auf 180 °C (160°C Umluft/Gast Stufe 2) vorheizen. Eine rechteckige Auflaufform 26cm von Le Creuset einfetten und beiseite stellen.
- 4) Zucker, Olivenöl, Zitronenschale und Thymian in eine Rührschüssel geben und mit einem Rührgerät etwa 5 Minuten lang schlagen, bis die Masse emulgiert ist.
- 5) Die trockenen Zutaten in einer separaten Schüssel vermengen. Die trockenen Zutaten abwechselnd mit den Eiern zu Zucker-Olivenöl-Emulsion geben und so lange schlagen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glatt streichen (der Teig sollte dickflüssig sein). 1 Stunde und 30 Minuten backen.
- 6) Für den Sirup: Zucker, Wasser, Zitronensaft, -schale und Thymian in einem Topf verrühren. Den Topf auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze auflösen und anschließend 2 Minuten lang aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen. Den heißen Sirup über den warmen Kuchen gießen und direkt mit kandierten Zitronen und Thymianzweigen dekorieren. Warm mit cremigem Naturjoghurt und dem zurückbehaltenen Sirup der kandierten Zitronen servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset  
[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)