

Süßer Polentaauflauf

Zutaten:

E 200 g Polenta, **E** 400 ml Mandeldrink, **E** 80 g Rohrohrzucker, **E** 50 ml Rapsöl,
E 1 Espressoöffelöffelspitze gemahlene Vanille, **E** 3 Eier, **E** 2 kleine Birnen, **E** 40 g Rosinen,
E 10 g Butter zum Fetten der Form,
M $\frac{1}{2}$ TL geriebener Ingwer, **M** $\frac{1}{4}$ TL Kardamom,
W 1 Prise Salz,
H 1 TL Zitronensaft,
F $\frac{1}{4}$ TL Kurkuma, **F** 20 ml Rum.

Vorbereitung:

E Eier trennen, Eiweiße mit 30 g Zucker steif schlagen
E Rosinen mit dem Rum übergießen und 30 Minuten marinieren lassen
E Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen. Anschließend in kleine Würfel schneiden
M Ingwer reiben

Zubereitung:

E In einer Schüssel Eigelbe, Rohrohrzucker und Vanille 3 – 5 Minuten auf höchster Stufe schlagen bis eine cremige Masse entstanden ist.
Anschließend das Rapsöl bei mittlerer Rührgeschwindigkeit in die Creme untermischen.
Danach den Mandeldrink und die Polenta in die Schüssel geben. Alles kurz miteinander verrühren.
M Ingwer, Kardamom und
W Salz dazugeben. Einmal kurz verrühren.
H Zitronensaft und
F Kurkuma zu den übrigen Zutaten geben. Alles gut miteinander verrühren.
Rumrosinen dazugeben.
E Eischnee vorsichtig unter die Masse heben.
Anschließend das Ganze in die bereits mit Butter ausgefettete Auflaufform geben.

Zum Schluss die kleingewürfelten Birnen gleichmäßig über den Auflauf verteilen.

Den Auflauf bei 150°C Heißluft ca. 50 – 60 Minuten im Ofen backen.