

Marcella Hazan
Dolce di polenta con uvette, ficchi secchi e pinoli

Polentakuchen mit Rosinen, getrockneten Feigen und Pinienkernen
6-8 Portionen

140 g	grobes Maismehl, also feine Polenta, keine Bramata	
0.5 l	Wasser	Wasser aufkochen, Maismehl
1 Prise	Salz	einstreuen und mit Holzkelle rühren
1 1/2 Esslöffel	Olivenöl	15 Sekunden rühren und vom Herd nehmen
125 g	Zucker	
50 g	Pinienkerne	
50 g	Kernlose Rosinen oder Sultaninen	
115 g	Getrocknete Feigen, in 6 mm Würfel geschnitten	
2 Esslöffel	Butter	
1	Ei	
2 Esslöffel	Fenchelsamen frisch oder getrocknet	Alles gleichmässig vermischen
115 g	Mehl	Sorgfältig unterrühren

Springform 22 bis 24 cm Durchmesser ausbuttern und mit Semmelbrösel ausstreuen
Teig einfüllen und glattstreichen
Backen in der oberen Hälfte des Backofens bei 200° C 45 bis 50 Minuten

Kuchen am Rand mit Messer lösen, mit Hilfe eines Tellers stürzen und dann erneut auf Servierplatte stürzen.
Servieren, wenn ausgekühlt. Auch fein mit geschlagenem Rahm