

R e z e p t

PISTAZIEN-GRIESS-KUCHEN





PISTAZIEN-GRIESS

K u c h e n



Inspiration: **DIESER KUCHEN IST EINE NEUE VARIANTE INSPIRIERT VON YOTAM OTTOLENGHIS PISTAZIEN-ROSEN-GRIESS-KUCHEN**

Z u t a t e n



ZEIT

Vorbereitung: 10 Min.
Backen: 1 Stunde
Insgesamt: 1 Stunde
10 Minuten



PORTIONEN

12 Personen



KATEGORIE

Nachspeise



AUSGABE

sisterMAG47

Für den Kuchen

270 g ungesalzene Butter in Würfeln, Raumtemperatur. Plus etwas mehr, um die Form zu fetten.

1/2 TL gemahlener Kardamom

250 g geschälte, ungesalzene Pistazien oder bereits fertig gehackte Pistazien

120 g Dinkelmehl

110 g Grieß(mehl) – wir haben Dinkelgrieß verwendet

5 g Backpulver

1 Prise Himalaya-Salz

340 g Zucker

4 große Eier, mit einer Gabel leicht gerührt

Für den Kuchen:

SCHRITT 1 Ofen auf 180°C vorheizen.

SCHRITT 2 Eine 22 cm-Kuchenform mit losem Boden mit Butter fetten, dann mit Backpapier auskleiden. Auf die Seite stellen.

SCHRITT 3 120 g Pistazien mit dem gemahlene Kardamom in einen leistungsstarken Mixer geben und zerkleinern, bis sie fein gemahlen sind. In eine große Schüssel geben und Dinkelmehl, Grieß, Backpulver und Salz daruntermischen. Auf die Seite stellen.

SCHRITT 4 Mit einem elektrischen Handrührgerät Butter und Zucker ordentlich schlagen, bis sie leicht und luftig sind. Nacheinander die Eier untermischen und rühren, bis alle Zutaten komplett glatt vermischt sind.

SCHRITT 5 Mit einem Spatel die trockenen Zutaten vorsichtig unter die Buttermischung heben bis sie gerade so eingearbeitet sind. Dann Zitronenschale, Saft und Vanille Extrakt unterheben. Den Teig in die Form geben und glatt streichen.

1 TL Zitronenschale
1 EL Zitronensaft
1/2 TL Vanille Extrakt

Für die Glasur

120 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft
Prise Kardamom

SCHRITT 6 Für 55 bis 60 Minuten backen, oder bis ein Schaschlik Spieß ohne Teig (aber ölig) in den Kuchen gestochen werden kann. Für 10 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen.

SCHRITT 7 7. Dick die Glasur auftragen und mit den übriggebliebenen, gehackten Pistazien und getrockneten Kirschen oder Cranberries garnieren.

Für die Glasur:

SCHRITT 1 Zitronensaft und Kardamom mit Puderzucker mischen.

SCHRITT 2 Dick auf den abgekühlten Kuchen auftragen.