



Mandel-Pistazienkuchen

Zutaten:

Teig:

- 120 g gemahlene Mandeln
- 100 g gemahlene Pistazien ungesalzen
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Vanilleextrakt
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- 230 g weiche Butter
- 170 g Zucker
- 4 Eier
- 40 g Mehl oder glutenfreies Mehl
- Butter für die Form
- gemahlene Mandeln für die Form

Glasur:

- Saft und Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 50 g gehackte Pistazien
- 50 g Puderzucker



Backtemperatur: 150 °C Umluft | **Backzeit:** ca. 50-60 Minuten



So wird´s gemacht:

Als erstes den Backofen auf 150 °C vorheizen und eine Kastenform mit Butter einfetten und mit gemahlene Mandeln einstreuen, so bleibt der Kuchen nicht anhaften. In einem Mixer die 100 g Pistazien so klein mahlen das keine Stück mehr übrig sind. In einer Schüssel werden die gemahlene Mandeln und die Pistazien zusammen vermischt.

Die Butter wird mit dem Zucker schaumig gerührt. Nach und nach die Eier einzeln hinzufügen und gut einrühren, Vanilleextrakt dazu geben und schön aufschlagen das eine helle Masse entsteht. Jetzt kommt die Nuss-Mandelmischung mit der Zitronenschale dazu. Das Mehl und Backpulver wird über die Teigmasse gesiebt und untergehoben, an dieser Stelle kannst du glutenfreies Mehl nehmen.

Den Teig füllst du in die Backform und streichst diesen etwas glatt. Der Kuchen braucht in etwa 1 Stunde Backzeit und sollte bevor du ihn aus dem Ofen nimmst mit einem Holzstäbchen nochmal überprüft werden, dass er auch durchgebacken ist. Du solltest den Kuchen in der Form abkühlen lassen, sonst haftet er dir an der Form. Die Ränder gut ablösen vor dem Stürzen.

Für die Pistazienglasur mischst du aus dem Zitronensaft und dem Puderzucker eine schöne Creme, in diese werden dann die Zitronenschale und die gehackten Pistazien gegeben. Abschließend die Mischung auf dem Kuchen verteilen und trocknen lassen.

Lass es dir schmecken ♥

Eigene Notizen: