

Pistaziengugelhupf



Vorbereitungszeit 15 Min



Backzeit 50 Min



So wird's gemacht:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mandeln in den Mixtopf geben, 5 Sek/Stufe 10 mahlen und umfüllen.

Pistazien in den Mixtopf geben und 3 Min/Stufe 7 cremig rühren, umfüllen und 100 g wieder in den Mixtopf geben.

Die restlichen Zutaten zugeben und 1 Min/Stufe 4 vermischen.

Teig in die gefettete Gugelhupf-Form geben und 50 Min im vorgeheizten Backofen backen.

Kuchen abkühlen lassen. Puderzucker und Zitronensaft zu einem Guss verarbeiten, und auf dem Kuchen verteilen. Pistazien hacken und auf dem Guss verteilen.

TIPP: Das restliche Pistazienmus im Kühlschrank aufbewahren, es kann wie Mandelmus verwendet werden.

ZUTATEN:

- 100 g Mandeln
- 500 g Pistazien
- 300 g Mehl
- 1 Pck Backpulver
- 1 reife Avocado
- 10 g Zitronensaft
- 150 g Zucker
- 200 g Butter
- 3 Eier
- 200 g Joghurt
- 150 g Puderzucker
- Zitronensaft
- 40 g Pistazien

Gutes Gelingen, Deine Melli