

Zitronen Pistazien Cake



Zutaten

- 50g Weissmehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g Pistazienpulver (im Grinder mahlen oder als fertiges Pulver in der Delicatessa kaufen)
- 2 Bio Zitronen, abgeriebene Schale und Saft
- 100g Mandelmehl
- 180g weiche Butter, in Stücken
- 150g Kristallzucker
- 3 Eier, Raumtemperatur

Zum Servieren

- Schlagrahm oder griechischer Joghurt

Sirup

- Saft der 2 Zitronen
- 50g Kristallzucker
- 100g Pistazien, grob gehackt

Zubereitung

Trockene Zutaten mischen: Mehl, Backpulver, Pistazienpulver, Zitronenzesten und Mandelmehl in einer Schüssel gut vermischen.

Backofen auf 170°C (Umluft 155°C) vorheizen

Eine runde, Springform mit 20cm Durchmesser ausbuttern und mit nassem Backpapier auslegen

Teig zubereiten: Butter und Zucker in der Küchenmaschine etwa 10 Minuten auf mittlerer Geschwindigkeit schlagen. Die Masse soll dick und hellgelb werden. Die Schüssel innen ab und zu mit einem Spachtel abschaben. Eier nacheinander unter Rühren hineingeben. Die Geschwindigkeit der Küchenmaschine etwas zurückstellen und die Mehlmischung einrühren bis alles gerade vermischt ist. Nicht zu lange rühren, sonst wird der Kuchen hart.

Backen: Den Teig in die Springform geben, die Oberfläche glattstreichen und 40–50 Minuten backen. Wenn die zur Backprobe hineingesteckte Messerklinge (oder der Zahnstocher) sauber herauskommt, ist der Kuchen fertig gebacken. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter auskühlen.

Sirup kochen: Solange der Kuchen noch lauwarm ist, Zitronensaft und Zucker in einer kleinen Pfanne langsam erhitzen, bis sich der Zucker auflöst. Die gehackten Pistazien dazugeben, alles einmal richtig aufkochen und vom Feuer nehmen.

Anrichten: Kuchen aus der Form und dem Backpapier lösen, den heissen Pistaziensirup darüber giessen und alles komplett abkühlen lassen.

Servieren: Den Kuchen aufschneiden und mit etwas geschlagenem Rahm oder griechischem Joghurt servieren