

# Persischer Liebeskuchen



Zeitaufwand: > 60 Minuten

## ZUTATEN FÜR 1 KUCHEN

180 g Mandeln, gemahlen

100 g Kristallzucker

100 g brauner Zucker

70 g weiche Butter

1 TL Salz

1 Ei, leicht geschlagen

130 g griechischer Joghurt,  
plus Extra zum Servieren

1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben

30 g Pistazien, grob gehackt

## FÜR DIE DEKO

eine Handvoll Bio-Rosenblätter,  
getrocknet

Backofen auf 180°C vorheizen.

Springform mit 16 cm Durchmesser leicht buttern und mit Backpapier auslegen.

## STREUSELMISCHUNG HERSTELLEN

Gemahlene Mandeln, beide Zucker und Butter mit dem Salz in einer Schüssel verrühren. Den Teig mit den Fingerspitzen reiben, bis sich grobe Brösel bilden. Die Hälfte der Mischung in die vorbereitete Springform geben und vorsichtig an den Boden drücken und etwas den Rand hochdrücken.

## TEIG ZUBEREITEN

Ei, Joghurt und Muskatnuss in die restliche Streuselmasse geben und mit einem Holzlöffel zu einer glatten und cremigen Masse verrühren. Über den Streuselboden giessen und glatt streichen. Pistazien am Rand entlang auf den Teig streuen und getrocknete Rosenblätter darüberstreuen.

## BACKEN

Den Kuchen circa 35–45 Minuten goldgelb backen. Vollständig in der Form abkühlen lassen, dann mit dem Extra an Joghurt und den selbst gemachten Honigwaffeln servieren. Der Kuchen bleibt in einem luftdichten Behälter bis zu einer Woche frisch.