



SAFTIGER PISTAZIEN- GUGELHUPF

Zutaten:

- 300g Mehl
- 1 Pckg. Backpulver
- 40g gemahlene Haselnüsse
- 3 EL Pistazien-Creme oder Pistazienmus
- 1/2 reife Avocado
- Etwas Limetten- oder Zitronensaft
- 200g weiche Butter
- 200g Zucker
- 3 Eier
- 200g Joghurt

Guss:

- 130g Puderzucker
- Etwas Limetten- oder Zitronensaft
- Handvoll gehackte Pistazien

So geht's:

- 1 Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen.
- 2 Das Mehl mit den Nüssen und dem Backpulver vermischen, die weiche Butter, Zucker, die Eier und den Joghurt dazugeben. Etwas Limettensaft, 3 EL Pistazienmus und die reife Avocado in kleinen Stückchen dazugeben und alles für einige Minuten miteinander verrühren.
- 3 Den Teig in eine gefettete Gugelhupfform geben und für ca. 60-65min backen, nach 45min eine Alufolie auf den Teig legen, sodass er nicht zu dunkel wird. Beim herausnehmen ist der Kuchen noch etwas weich, er muss ganz abgekühlt sein, bevor ihr ihn aus der Form nehmt.
- 4 Den Puderzucker mit etwas Limettensaft mischen, sodass eine sehr dickflüssige Konsistenz entsteht. Je dünnflüssiger, desto durchsichtiger wird der Guss. Auf den Kuchen geben, etwas an den Seiten herunterlaufen lassen und gehackte Pistazien darauf geben.

