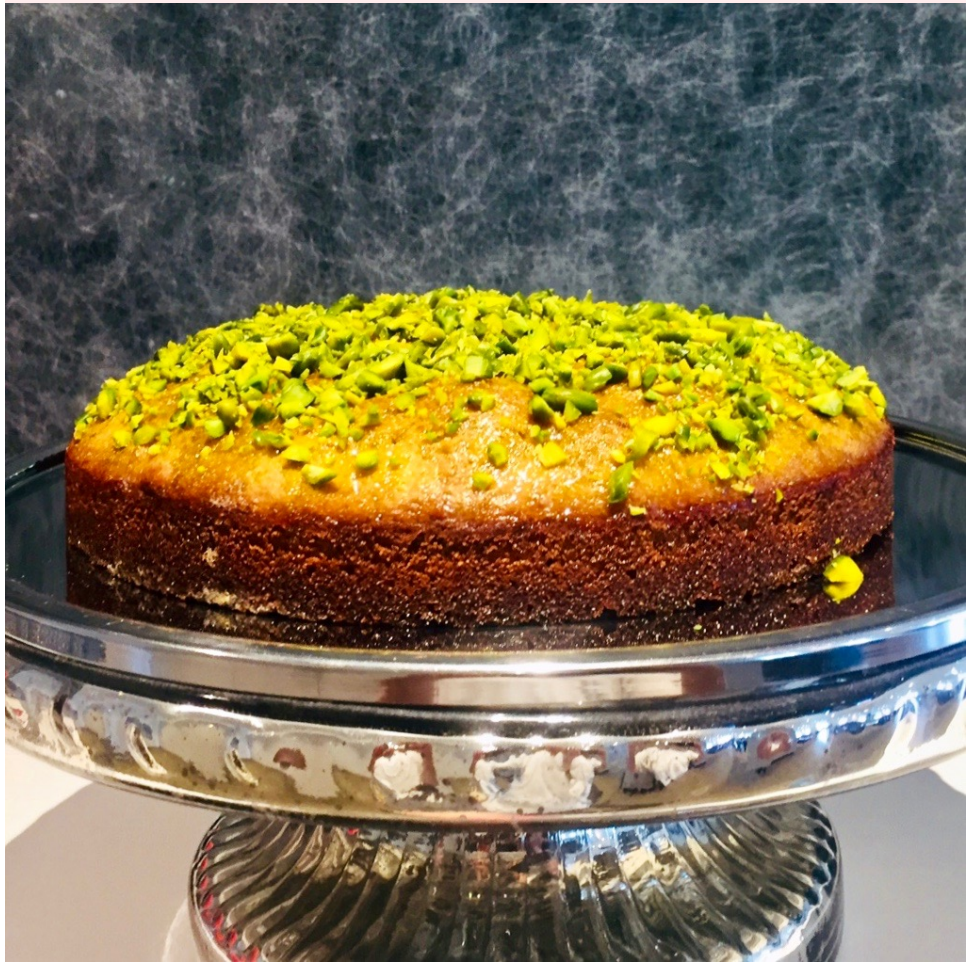
AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
gross	60 Min.	ganzjährig	Italien

PISTAZIENKUCHEN MIT HONIG



Rezept: valentinas-kochbuch,.de 3. 5. 2019 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

«Einer meiner feinsten Kuchen» meint die Rezept-Autorin Clodagh McKenna. Sie serviert den Kuchen mit einem Klecks Mascarpone. Süss und saftig, ein Kuchen mit zartem Biss.

ZUTATEN (6 PERSONEN)

4	Ei, grosse	1 Pr	Salz
150 g	Zucker	175 g	Pistazienkerne, gemahlene
1.3 dl	Pflanzenöl		
110 g	Weissmehl	1 TL	Bio-Zitrone, Abrieb
110 g	Hartweizengriess	3 EL	Pistazienkerne, gehackte
1.5 TL	Backpulver	300 g	Honig
		1 TL	Zitronensaft
		0.3 dl	Wasser

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180° C vorheizen. Eine Springform (24 cm ø) mit Öl auspinseln.
2. Eier und Zucker in einer grossen Schüssel mit dem Handrührgerät 5 Min. dickschaumig aufschlagen. Dann das Öl nach und nach einrühren. Backpulver und Salz zugeben. Mehl und Griess portionenweise unterrühren.
3. Gemahlene Pistazien und Zitronenschale unterziehen. Den Teig in die Form füllen und in der Ofenmitte 30-35 Min. backen.
4. Inzwischen für den Sirup den Honig, das Wasser und den Zitronensaft in einem Topf bei starker Hitze aufkochen. Bei mittlerer Temperatur auf die Hälfte einkochen.
5. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und noch heiss mehrmals mit einer Stricknadel einstechen. Die Hälfte des heissen Sirups darüberträufeln und einziehen lassen. Den restlichen Sirup über den Kuchen giessen. Abkühlen lassen und mit den gehackten Pistazien bestreuen.