

PISTAZIENBÖDEN / PISTAZIENKUCHEN / GRUNDREZEPT



Diese saftigen Böden mit Pistazien eignen sich ideal als Basis für Torten und Kuchen. In Kombination mit frischen Beeren und Creme schmecken sie wunderbar nussig. Der Teig ist schnell zubereitet und mit seiner einzigartigen Geschmacksnote und der perfekten Konsistenz wird er zum Highlight jedes Gebäcks.



Zubereitungszeit
15 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U und stelle einen Backring in einen Springformboden mit Dauerbackfolie. Alternativ kannst du den Tortenring mit Backpapier einschlagen.

PISTAZIENKUCHEN

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt etwa 5-10 Minuten weißcremig. Gib die Buttermilch und das Öl hinzu und rühre die Zutaten bei niedriger Stufe kurz ein. Verrühre das Mehl mit dem Backpulver und den Pistazien. Gib diese Zutaten, den Limettenabrieb und -saft dazu und rühre die Zutaten nur kurz ein. Fülle den Pistazienteig in den vorbereiteten Backring ein und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 30-35 Minuten. Führe die Stäbchenprobe durch, nimm den Kuchen aus dem Ofen und lasse ihn komplett erkalten. Halbiere den Kuchen zu Befüllen nach Belieben waagrecht. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

PISTAZIENKUCHEN:

- 3** Eier
- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 150 g** Buttermilch
- 150 g** Sonnenblumenöl
- 225 g** Mehl
- 1.5 TL** Backpulver
- 100 g** Pistazien (gemahlen)
- 1 TL** Limette (Abrieb)
- 1 TL** Limette (Saft)