



Du willst richtig cremigen Rührkuchen? Dann back' doch mal mit Avocado...

Description

Avocado und ich, wir kennen uns bewusst noch gar nicht soooooo lange. Sagen wir mal so: In den ersten 25 Jahren meines Lebens habe ich diese Frucht in der Küche selber eigentlich nie verwendet ? . Bis ich vor einiger Zeit ein köstliches Pasta-Gericht mit Feta-Avocadocreme und Chili-Garnelen entdeckte, das es seitdem hier ständig gibt. Etwas „Herzhaftes“ also. Und jetzt habe ich ganz mutig die nächste Beziehungsstufe zur Avocado erklommen und sie verbacken. Der Kastenkuchen mit dem schönen Grünton fiel mir schon vor einigen Wochen in der [LECKER](#) auf, jetzt habe ich mein Vorhaben endlich (mit kleinen Änderungen) in die Tat umgesetzt. Absolute Empfehlung!!



Grüner Teig ganz groß: Hier wächst ein Avocadokuchen heran



Sooooo cremig:
Avocadokuchen



Nicht zu süß,

Zutaten für eine 25-cm-Kastenkuchenform*

und

für den Kuchen: 225 g weiche Butter (+ ein bisschen für die Form) // 350 g Mehl (+ ein bisschen für die Form) // 1 reife Avocado (ca. 250 g) // 1 TL Zitronensaft // 200 g Zucker // 1 Päckchen Vanillezucker // Salz // 4 Eier // 1 Päckchen Backpulver // 50 g gemahlene Mandeln (ohne Haut) [ich habe stattdessen gemahlene Haselnüsse genommen] // 50 ml Milch

für den Original-Guss: 30 g Pistazienkerne // 250 g Puderzucker // 5–6 EL Limettensaft // abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette

[ich habe den Guss nur mit Puderzucker und Zitronensaft hergestellt, auf die Pistazienkerne verzichtet und stattdessen am Ende ein bisschen Zitronen- und Orangenabrieb auf den Guss gestreut. Allerdings habe ich die Puderzuckermenge drastisch reduziert, deswegen ist mein Guss auch recht dünn und farblos. Hat aber trotzdem schön nach Zitrusfrüchten geschmeckt ?]

Zubereitung

Zur Vorbereitung fettet Ihr Eure Kastenkuchenform gut ein und stäubt sie mit Mehl aus. Die Avocado längs halbieren und den Kern herauslösen. Das schöne grüne Fruchtfleisch aus der Schale lösen/kratzen, das geht ganz leicht mit einem Esslöffel. Das Avocadofruchtfleisch mit dem Zitronensaft in einen hohen Rührbecher geben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Das ist schon mal eine tolle Farbe!

Nun den Ofen vorheizen (Umluft 150 °, sonst ca. 175°). 225 g Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig rühren. Die Eier nacheinander einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und gemahlene Mandeln [bzw. Haselnüsse] mischen. Mehlmix, Avocadopüree und Milch abwechselnd unterrühren.

Fertig! Den Teig in die Kastenform füllen und schön glatt streichen. Im heißen Ofen wird der Kuchen nun 60–70 Minuten gebacken. Am besten macht Ihr kurz vor Ende eine Holzstäbchenprobe. Nach ca. 40 Minuten Backzeit den Kuchen mit Alufolie abdecken, sonst wird er an der Oberfläche zu dunkel. Fertig? Dann die Form aus dem Ofen nehmen und den Kuchen auf einem Kuchengitter ca. 40 Minuten abkühlen lassen. Danach vorsichtig aus der Backform stürzen und komplett auskühlen lassen.

Für den Original-Guss die Pistazien grob hacken. Puderzucker und Limettensaft glatt rühren und die Limettenschale unterrühren. Den ausgekühlten Kuchen mit dem Guss überziehen, mit den gehackten Pistazien bestreuen und trocknen lassen. Mein Guss? Siehe oben ? Zutatenliste ? .

Und???? Ich bin geschmacklich richtig schwer begeistert. NEIN, die Avocado schmeckt man nicht. Aber man sieht sie. Die grüne Farbe macht sich toll auf der österlichen, frühlingssfrischen Kaffeetafel ? (neben dem [Nuss-Stuten](#) und dem [Hefezopf](#)). Aber vor allem: Sie gibt dem Kuchen eine wahnsinnige Cremigkeit. Ohne Witz, dieser Rührkuchen schmilzt auf der Zunge und am Gaumen. Er schmeckt toll vanillig, nicht zu süß und schön frisch-zitronig. Vergesst Omas krümeligen Sandkuchen – das hier ist Rührkuchen 2014, bei dem Ihr keine trockenen Hustenattacken fürchten müsst ? . Ich wünsche Euch ein schönes Wochenende! Lasst es Euch schmecken!

* Ich habe den Kuchen in einer 20-cm-Kastenform gebacken und die Zutatenmenge dafür halbiert. Hat mengenmäßig super geklappt. Meinen kleinen Avocadokuchen habe ich 50 Minuten lang im Ofen gelassen (nach 40 Minuten habe ich ihn mit Alufolie abgedeckt).

Category

1. Kuchen
2. Ostern

Tags

1. Avocado
2. Haselnuss
3. Kastenkuchen
4. Kuchen
5. Mandeln
6. Puderzucker
7. Zitrone

Date Created

12. April 2014

Author

schokohimmel

default watermark