



Cremiger Pistazien-Avocado-Kuchen mit Avocado-Frischkäse-Topping (+ Verlosung einer tollen Backform)

Description

Draußen ist es sooo warm, dass ich erst jetzt dazu komme, Euch diesen leckeren Kuchen vorzustellen (Ihr könnt ihn Euch ja für das nächste Wochenende vormerken...). Ich habe es wieder getan: mit Avocado gebacken. Der erste Versuch hatte mich restlos überzeugt, weil ein [Kuchen mit ordentlich Avocado-Fruchtfleisch](#) einfach auf der Zunge schmilzt (so wie ich bei den Temperaturen da draußen ?). Die Menge passt perfekt in meine ausgefallene Backform aus Holland, in der ich schon einen erfrischenden [Zitronen-Mohn-Kuchen](#) zubereitet habe. Und Ihr könnt die Form „[Zeeuwse Knop – Zeeländischer Knopf](#)“ bei mir im Schokohimmel gewinnen, um selber ganz leicht dekorative Kuchen zu backen. Wie das? Steht weiter unten! ? Das Rezept ist angelehnt an eines aus der aktuellen Lecker Bakery.



Avocados machen den Kuchen cremig



Avocado-Kuchen ist fertig!



gleich gibt's noch ein Topping für den Avocado-Kuchen

default watermark



at watermark

cremiger Pistazien-Avocado-Kuchen



grüner Pistazien Avocado Kuchen
Pistazien Avocado Kuchen mit Frischkäsetopping

Recipe Type: Kuchen

Author: Schokohimmel

... ein vanilliger, zartschmelzender Kuchen

Ingredients

- 120 g weiche Butter + etwas zum Fetten der Form
- 200 g Mehl + etwas zum Ausstäuben der Form
- Fruchtfleisch von 1 1/2 reifen Avocados
- Saft einer Limette
- 1 Prise Salz
- 120 g Zucker
- 3 Eier
- 30 g gemahlene Pistazien
- gut 1/2 Päckchen Backpulver
- 90 g Doppelrahmfrischkäse
- 30 g Puderzucker

Instructions

1. Den Backofen auf 175° vorheizen, die Form fetten und mit Mehl ausstäuben. Die Pistazien mahlen (ich habe sie mit einem Mörser fein zerstoßen).
2. Avocados halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausheben. Das Fruchtfleisch von 1 1/2 Avocados zusammen mit dem Limettensaft pürieren, am besten mit einem Stabmixer.
3. Für den Teig weiche Butter, 1 Prise Salz und Zucker schaumig schlagen. Ich habe die

- Küchenmaschine ein paar Minuten arbeiten lassen, ein Mixer tut's aber auch.
4. Die Eier nacheinander unterrühren, dann die Hälfte der pürierten Avocados untermischen. Restliches Avocadopüree im Kühlschrank warten lassen.
 5. Mehl, gemahlene Pistazien und Backpulver in einer separaten Schüssel mischen und zügig unter die Avocado-Eier-Butter-Masse rühren.
 6. Den grünen Teig in die vorbereitete Form geben, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen etwa 50 Minuten backen. Eine Stäbchenprobe hilft im Zweifelsfall weiter. Nach etwa 40 Minuten solltet Ihr kontrollieren, ob der Kuchen eventuell zu dunkel wird. Sollte das so sein: Den Kuchen einfach mit Alufolie abdecken.
 7. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
 8. Für das Topping das restliche Avocadopüree, Doppelrahmfrischkäse und Puderzucker glattrühren, danach kaltstellen. Die Creme kann durchaus eine Nacht im Kühlschrank verbringen.
 9. Kurz vor dem Servieren das Topping auf dem Kuchen verteilen, anschneiden und genießen.

Serving size: 20 cm-Backform

Wirklich: Ihr müsst keine „Angst“ haben, dass dieser Kuchen irgendwie komisch schmeckt. Im Gegenteil, er ist vom Teig her wie ein „klassischer“ Vanillekuchen – aber einfach nur fantastisch cremig und damit ein richtig toller Rührkuchen. Ich fand das Topping dazu wirklich klasse, das macht den Kuchen zu einem richtigen Hochgenuss.

Verlosung Backform „Zeeländischer Knopf“*

Zugegeben: Mit dem Topping sieht man gar nicht mehr das schöne Muster der Backform ? . Aber Ihr könnt ja auch Eure eigenen Rührkuchen-Rezepte im holländischen Knopf testen. Der ist übrigens ursprünglich Bestandteil der traditionellen Trachten der Bewohner der niederländischen Provinz Zeeland. Mit der Backform bleibt der Knopf in leckerer, alltagstauglicher Erinnerung. Der Zeeuwse Knop ist aus aluminisiertem Stahlblech (Alu-Steel, Aluminium Stahlblech) und hat eine hochwertige Antihafbeschichtung. Das Material leitet die Wärme gut, ist rostfrei und macht den Kuchen schön knusprig. Für eine Zwei- oder Dreipersonenhaushalt ist die Füllmenge perfekt.

Und das Beste ist: Du kannst die schöne Backform „[Zeeländischer Knopf](#)“ gewinnen! ?



Teilnahmebedingungen.

- Hinterlass' einfach bis Sonntag, den 06.09.2015 (18.00 Uhr) einen Kommentar unter diesem Beitrag. Als Backform-Junkie möchte ich von dir wissen: **Welche Backform ist für dich unverzichtbar und ständig im Einsatz? Hast du viele Backformen oder einige wenige? Hast du schon mal einen Fehlkauf getätigt? Welches Material bevorzugst du? Wenn du eine Backform „erfinden“ könntest. Welche Form, welches Muster, welche Funktion hätte sie? Ich will alles wissen, was dir zum Thema Backformen einfällt ? .**
- Die Auslosung des Gewinners findet am Sonntagabend (06.09.) statt. Ich mag kreative Antworten ? . Im Gewinnfall wirst du von mir per E-Mail benachrichtigt.
- Damit ich dich benachrichtigen kann, brauche ich deine E-Mail-Adresse. Denk bitte daran, wenn du kommentierst.
- Wenn ich dich benachrichtigt habe, brauche ich deine Adresse. Die Adresse der Gewinners gebe ich weiter, damit du deinen Gewinn schnell und unkompliziert zugeschickt bekommst.
- Der Gewinn kann nicht in bar ausgezahlt werden.

de Zeeuwse Knoop
• Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Ich wünsche Euch viel Glück und drücke die Daumen!

*Die Backform wurde mir zur Verlosung unter meinen Lesern unentgeltlich zur Verfügung gestellt.
Herzlichen Dank dafür!

PS: Noch mehr Avocado? Dann hüpf mal zu den (veganen) [Avocado-Schoko-Trüffeln...](#)

Category

1. Blog-Events und Verlosungen
2. Kuchen

Tags

1. Avocado
2. Frischkäse
3. Kuchen
4. Pistazien
5. Topping

Date Created

30. August 2015

Author

schokohimmel

default watermark