

MaLu's Köstlichkeiten

<http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>



Greek Style Pistazienkuchen mit Orange, Olive und Ouzo

Teig:

- 3 Eier
- 180 g Zucker
- 180 ml mildes Olivenöl
- 60 ml Ouzo (ich habe *Ouzo 12 Gold* verwendet)
- Abrieb von 1 gr. Bio Orange
- Abrieb 1/2 Bio Zitrone
- 2 El. Orangensaft
- 150 g Mehl 405
- 60 g gemahlene Pistazien
- 1 Teel. Backpulver
- 1 Prise Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze aufheizen. Eine Springform mit 20 cm Durchmesser fetten. Die Eier und den Zucker mithilfe des Mixgeräts weißschaumig rühren. Anschließend das Olivenöl, den Ouzo, den Zitrusabrieb und den Orangensaft unterrühren. Danach fügt ihr das mit dem Backpulver

und Salz vermischte Mehl und die gemahlene Pistazien hinzu. (Die Pistazien könnt ihr problemlos in einer Kaffeemühle, im Blitzhacker oder Thermomix selber mahlen.) Füllt den Teig in die vorbereitete Form und backt den Kuchen im heißen Backofen für ca. 40 - 45 Minuten.

Glasur:

- 40 g Butter
- 30 ml Milch
- 1 El. Orangensaft
- Abrieb 1/2 Bio Orange
- 1 Teel. Vanilleextrakt
- 200 g Puderzucker
- 2 El. grob gehackte Pistazien

Wenn der Kuchen ganz abgekühlt ist, erhitzt ihr die Butter auf milder Hitze zusammen mit der Milch und dem Orangensaft. Danach fügt ihr Orangenabrieb und Vanilleextrakt hinzu und rührt den Puderzucker unter. Ein paar Minuten rühren, bis der Guss glatt und dick ist. Dann gießt ihn gleichmäßig über den Kuchen und bestreut ihn anschließend mit grob gehackten Pistazien.

Quelle: <http://souvlakiforthesoul.com/>