



Pistazien-Orangen Marmorkuchen

Zutaten für eine 24 cm Guglhupfform (2 l Inhalt)

Achtung: Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben!

Teig:

- 230 g Butter
- 240 g Rohrohrzucker hell
- 6 Eier Gr. M
- 150 g Creme fraîche
- 300 g Mehl
- 1 Tüte Backpulver
- 1 Prise Salz
- 80 g Pistazienpaste, gekauft oder [selbstgemacht](#)
- Abrieb 1 kleinen Bio Orange
- 1 El. frisch gepresster Orangensaft

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Orange abreiben und auspressen. Pistazienpaste abwiegen und alles bereitstellen. Nun die Butter mit dem Zucker hell-schaumig mixen, dabei nach und nach die Eier unterrühren. Jedes mindestens eine ½ Minute! Creme fraîche hinzufügen und das mit dem Backpulver vermengte Mehl darüber sieben. Nur kurz verrühren und dann den Teig halbieren. Unter die erste Hälfte rührt ihr den Orangenabrieb und -saft. Unter die zweite Hälfte die Pistazienpaste. Nicht zu lange rühren! Jetzt füllt ihr den Orangenteig in die Guglhupfform und verteilt darauf den Pistazienteig. Mithilfe einer Gabel, die ihr spiralförmig durch den Teig zieht gelingt euch der Marmoreffekt. Jetzt geht's für unseren Kuchen für ca. 45-55 Minuten in den Backofen. Bitte

macht eine Stäbchenprobe, denn jeder Backofen und jede Backform ist anders! Bleibt kein Teig mehr am Stäbchen hängen, holt ihr den Kuchen aus dem Ofen, lasst ihn 5 Minuten in der Form stehen und stürzt ihn anschließend zum Abkühlen auf ein Kuchenrost.

Für die **Glasur** habe ich

- 200 g Puderzucker +
- etwas Orangensaft

zu einem dickflüssigen Guss verrührt, über den abgekühlten Kuchen gegeben und mit

- gehackten Pistazien +
- Orangenzesten

bestreut.