Getränkter Pistazienkuchen



Dieser Pistazienkuchen wird direkt nach dem Backen großzügig mit einem warmen Orangen-Sirup getränkt. So wird er herrlich saftig und bekommt ein besonders feines Aroma. Perfekt dazu ein Kugel Eis oder ein Klacks Sahne.

8-12 Stück

Zubereitungszeit: 25 min
Wartezeit:
Backzeit: 30 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 130 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 TL Vanille-Extrakt
- ¼ TL Salz
- 4 Eier

60 g Mehl
2 TL Backpulver
125 g Hartweizengrieß
75 g Pistazien, fein gemahlen

Für den Sirup

200 ml Wasser
150 g Zucker
1 Bio-Orange
1 Zimtstange

Zum Bestreuen

30 g Pistazien, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Einen Bogen Backpapier in eine Springform (24 cm) einspannen und den Rand leicht einfetten.
3. Butter, Zucker, Vanille und Salz in eine Schüssel geben und alles gründlich verrühren.
4. Nach und nach die Eier einzeln unterrühren.
5. In einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver, Hartweizengrieß und die gemahlenen Pistazien mischen, auf die Butter-Ei-Masse geben und alles verrühren.
6. Den Teig gleichmäßig in der Backform verteilen und glattstreichen.
7. In der Ofenmitte für ca. 30 Minuten backen, bis der Kuchen goldbraun ist.
8. Inzwischen den Sirup zubereiten. Dazu Wasser, Zucker und die Zimtstange in einen kleinen Topf geben. Mit einem Sparschäler 4-5 breite Streifen Schale der Bio-Orange schneiden und ebenfalls in den Topf geben. Alles aufkochen und ca. 5

Minuten durchkochen lassen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen.
9. Den Saft ½ Orange auspressen und in den Sirup rühren.
10. Nach der Backzeit den Kuchen aus dem Ofen nehmen und. Den warmen Orangen-Sirup löffelweise auf dem heißen Kuchen verteilen.
11. Den Kuchen in der Springform abkühlen lassen. Anschließend die Form entfernen und mit gehackten Pistazien bestreuen.