Orangen-Gugelhupf mit Pistazien



Locker, saftig, leichter Crunch und einen Hauch Orangen-Likör - dieser Orangen-Kuchen mit Pistazien aus der Gugelhupf-Form hat alles, was man sich von einem Kuchen wünscht.

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 35 min
Wartezeit:
Backzeit: 55 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 250 g Butter, weich
- 200 g Zucker
- 5 Eier, zimmerwarm (Gr. M)
- 100 ml frisch gepresster Orangensaft
- 1 EL Orangenlikör

1 EL Orangen-Abrieb (von einer Bio-Orange)
100 ml Buttermilch
2 TL Vanille-Extrakt
300 g Mehl
1 gestrichener EL Backpulver
75 g gemahlene Mandeln
1 Prise Salz
75 g Pistazienkerne, gehackt

Für den Guss

180 g Puderzucker
1 EL Orangen-Likör
1-2 EL Orangensaft (frisch gepresst)
1 TL Orangen-Abrieb
Pistazien, gehackt (zum Bestreuen)

1. ZUBEREITUNG:
2. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Eine Gugelhupf-Form (ca. 25 cm Ø) einfetten und bemehlen.
4. Für den Teig zuerst Butter und Zucker hellcremig aufschlagen. Die Eier einzeln dazugeben und jeweils mindestens 30 Sekunden unterrühren.
5. In einer Schüssel den Orangensaft, den Likör, den Orangen-Abrieb; die Buttermilch und die Vanille miteinander verrühren.
6. In einer weiteren Schüssel Mehl, Backpulver, Mandeln und Salz gründlich mischen.
7. Beides portionsweise abwechselnd zum Teig geben und verrühren. Abschließend noch die Pistazien unterheben.
8. Den Teig in die Gugelhupf-Form füllen und die Oberfläche glätten.
9. In der Ofenmitte ca. 55-60 Minuten backen. Bevor man den Kuchen endgültig aus dem Ofen nimmer, mit einem Holzstäbchen an verschiedenen Stellen in den Teig stechen. Klebt kein Teig mehr daran, ist der Kuchen fertig.
10. Den Kuchen in der Form abkühlen lassen und anschließend aus der Form stürzen.
11. Für den Guss Puderzucker sieben und mit Orangensaft und -likör zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Wenn der Kuchen komplett abgekühlt ist, den Guss darüber verteilen und mit Orangen-Abrieb und Pistazien-Stückchen bestreuen solange der Guss noch

feucht ist. Dann den Guss komplett trocknen lassen.