

Fantastischer Pistazienkuchen



Zutaten für 1 Kastenform:

130 g Pistazien ohne Schale, geröstet

60 g Mehl

1 TL Backpulver

2 Eier

120 g Butter

100 g Zucker

Schale 1 Bio Zitrone

175 g Frischkäse

60 g Puderzucker

1 TL Zitronensaft

Zubereitung:

100 g Pistazien in einem Mixer grob zermahlen (den Rest für die Dekoration aufheben). Butter mit Zucker schaumig schlagen. Eier hinzufügen und unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und mit den Pistazien und der Zitronenschale in den Teig geben.

Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen und ca. 30-35 Minuten bei 180°C Umluft backen (Stäbchenprobe machen). Kuchen abkühlen lassen.

Frischkäse mit Puderzucker und Zitronensaft cremig rühren und auf den Kuchen streichen. Die restlichen Pistazien grob hacken und auf dem Frosting verteilen.

