Avocadokuchen mit Limettenguss

Der Avocadokuchen mit Limettenguss ist ein einfacher Rührkuchen, der eher eine feine Avocado-Geschmacksnote mit sich bringt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

Nach Belieben	Fett (für die Form)
Nach Belieben	Mehl (für die Form)
Nach Belieben	Alufolie (zum Abdecken)
1 Stk.	Backform (Kastenform 25 cm)

Für den Teig

1 Stk.	Avocado (reif)
0.5 Stk.	Limetten (davon den Saft)
225 g	Butter (weich)
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
4 Stk.	Eier
350 g	Mehl (gesiebt)
1 Packung	Backpulver
50 g	Mandeln (gemahlen)
50 ml	Milch
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (grün)

Für den Guss

150 g	Staubzucker

0.5 Stk.	Limetten (Saft und Abrieb)
25 g	Pistazien (gehackt)

Zubereitung

1. Für den **Avocadokuchen mit Limettenguss** eine Kastenform (ca.25cm lang) ausfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Ofen auf 150°C Umluft vorheizen.

2. Dann die Avocado halbieren, den Kern herausnehmen, das Fruchtfleisch aus der Schale in eine Schüssel löffeln und mit einem Pürierstab fein pürieren. Von der Limette die Schale abreiben, die Limette halbieren und von einer Hälfte den Saft auspressen. Diesen dann mit der Avocadocreme verrühren.

3. Danach die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker, und dem Salz cremig rühren, und die Eier nach und nach unterrühren.

4. Anschließend das Mehl mit dem Backpulver und den Mandeln vermengen und abwechseln mit der Milch hinzufügen. Wer einen grünen Kuchen haben möchte, kann nun etwas Lebensmittelfarbe unterrühren, dieser Schritt ist aber optional.

5. Den Teig nun in die Form geben, im Ofen ca. 60-70 Minuten backen, und dabei den Kuchen nach ca. 40 Minuten mit etwas Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird. Am besten eine Stäbchenprobe machen und den Kuchen hinterher komplett auskühlen lassen.

6. Für den Guss den, den Staubzucker mit etwas Limettensaft und dem Abrieb verrühren. Diesen dann auf den Kuchen streichen und mit den Pistazien dekorieren.

Tipp

Den Avocadokuchen mit Limettenguss kann bei der Dekoration auch mit Zitronensaft und Mandelblättchen zubereitet werden.