Rezept

Cremiger Winterkuchen mit Pistazien

Ein Rezept von Cremiger Winterkuchen mit Pistazien, am 28.05.2025

Zutaten

2	Eier
100 ml	Öl
150 g	Mehl
25 g	gehackte Pistazien
400 g	Sahne
130 g	Zucker
100 ml	Orangensaft
35 g	Orangeat
½ Pck.	Backpulver
½ TL	Spekulatiusgewürz

Außerdem

Öl und Semmelbrösel für die Form

Tortenring

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (28 cm Ø, 16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal, 17 g F, 3 g EW, 19 g KH

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Form ölen und mit Semmelbröseln ausstreuen. Eier mit 125 g Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Saft unterrühren. Mehl mit 25 g Orangeat, 20 g Pistazien und Backpulver rasch untermischen. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (unten) 20-25 Min. backen. Den abgekühlten Boden aus der Form lösen und einen Tortenring darumstellen.

2. Die Sahne mit 1 TL Zucker steif schlagen. Das Spekulatiusgewürz unter Rühren einrieseln lassen. Die Creme auf dem Kuchenboden verteilen, glatt streichen und mit dem restlichen Orangeat und den übrigen Pistazien bestreuen. Den Kuchen 2-3 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.