

Rezept

# Orangen-Pistazien-Kuchen

Ein Rezept von Orangen-Pistazien-Kuchen, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> Bio-Orangen	<b>4</b> Eier
<b>250 g</b> Zucker	<b>200 ml</b> Öl
<b>300 g</b> Mehl	<b>1 Pck.</b> Backpulver
<b>100 g</b> gemahlene Pistazienkerne	<b>200 g</b> Puderzucker
Öl und Semmelbrösel für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 Gugelhupfform (1,2 l Inhalt, 16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal, 18 g F, 5 g EW, 45 g KH

## Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Form ölen und mit Semmelbröseln ausstreuen. Von 1 Orange die Schale abreiben. Alle Orangen auspressen: 200 ml Saft für den Teig, 3-4 EL für den Guss abmessen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Saft unterrühren. Das Mehl mit der Orangenschale und dem Backpulver untermischen. Zwei Drittel des Teiges in die Form füllen. Den restlichen Teig mit den Pistazien mischen und mittig in den hellen Teig laufen lassen. Im Ofen (unten) 55-60 Min. backen.
2. Puderzucker mit Orangensaft glatt rühren. Den Guss auf den abgekühlten Kuchen geben und trocknen lassen.