

Rezept

# White-Chocolate-Rührkuchen mit Pistaziencreme

Ein Rezept von White-Chocolate-Rührkuchen mit Pistaziencreme, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>250 g</b> weiche Butter	<b>350 g</b> Zucker
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>1 Päckchen</b> Karamell-Vanillin-Zucker
<b>5</b> Eier (Größe M)	<b>500 g</b> Mehl (Type 405)
<b>100 g</b> weiße Schoko-Drops	<b>1 Päckchen</b> Backpulver
<b>100 ml</b> Milch (3,5 % Fett)	Fett für die Form
<b>Für das Topping</b>	
<b>130 g</b> Pistaziencreme	<b>2 EL</b> Pistazien
<b>2 EL</b> weiße Schoko-Drops	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Kuchen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform fetten, kühl stellen. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren.
2. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 150° auf mittlerer Schiene 45 Minuten backen. Den Backofen in den ersten 40 Min. nicht öffnen, damit der Kuchen nicht zusammenfällt und speckig wird.
3. Den Guglhupf in der Form auskühlen lassen, erst dann vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen.
4. Pistaziencreme im Wasserbad schmelzen und über den ausgekühlten Kuchen geben. Leicht antrocknen lassen und anschließend mit weißen Schokodrops und Pistazien bestreuen.