

Rezept

White-Chocolate-Rührkuchen mit Pistaziencreme

Ein Rezept von White-Chocolate-Rührkuchen mit Pistaziencreme, am 23.04.2024

Zutaten

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