

Saftig-süßer Möhren-Pistazien-Kuchen mit Granatapfelglasur

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Kuchen

200 g Mehl
200 g brauner Zucker
140 g Butter (plus etwas mehr zum Einfetten)
1 1/2 Teelöffel Backpulver
3 Eier
6 Esslöffel Milch
60 g Möhren
40 g gehackte Pistazien (plus etwas mehr zum Garnieren)

Für die Glasur

1 Granatapfel
400 g Puderzucker
1 Esslöffel Zitronensaft

Besonderes Zubehör

Kastenform (ca. 23 x 13 cm)

Bei diesem Traum in Pink war keine Lebensmittelfarbe am Werk. Nur der süße Saft vieler kleiner Granatapfelkerne färbt die Glasur von deinem Kuchen so wunderbar leuchtend. Was sich unter der cremigen Puderzuckerschicht versteckt? Ein saftig gebackener Teig

mit geriebenen Möhren und knackigen Pistazienstücken.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Kastenform einfetten und einmehlen.

- 2 -

Für den Kuchen Granatapfel entkernen und für später beiseitestellen. Möhren schälen und raspeln. Mit restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. In die Kastenform füllen und im heißen Ofen 40-50 Minuten backen. Kuchen möglichst warm stürzen und auskühlen lassen.

- 3 -

Für die Glasur Granatapfel auspressen. Nach und nach Puderzucker mit Granatapfel- und Zitronensaft vermischen, bis eine dickflüssige Masse entsteht. Gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

- 4 -

Kuchen mit Pistazien und Granatapfelkernen dekorieren.