

Veganer Pistazienkuchen mit Frosting

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Kuchen

200 g Dinkelmehl
100 g gesalzene Pistazien (Gewicht ohne Schale)
100 g ungesalzene Pistazien
2 Teelöffel Backpulver
150 g Zucker
1 Prise(n) Salz
70 ml Sonnenblumenöl
200 ml Hafermilch
50 g Babyspinat
2 Teelöffel Apfelessig

Für das Topping

150 g Veganer Frischkäse
2 Esslöffel Puderzucker
1 Zitrone
50 g Pistazien
2 Zweig(e) Minze
2 Esslöffel Ahornsirup

Besonderes Zubehör

Kastenform (ca. 26 x 11 cm)
Stabmixer
Küchenmaschine

Deine Pistazien landen bisher immer in der Snackschale? Ab heute füllst du sie mit Sicherheit liebend gern auch häufiger in die Backform. Der Grund dafür ist **veganer Pistazienkuchen**. Grün, saftig und mit einem cremigen **Frosting aus veganem Frischkäse**. Das farbige Geheimnis dieser süßen Köstlichkeit: eine Handvoll Spinat macht dieses Exemplar zum knalligen Kuchenliebhaber für deine Kaffeetafel.

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Backform einfetten oder mit Backpapier auskleiden.

- 2 -

Gesalzene Pistazien aus den Schalen befreien und zusammen mit ungesalzene Pistazien mit dem Zerkleinereraufsatz eines Stabmixers fein mahlen. In einer Schüssel mit Mehl, Backpulver, Zucker und Salz vermengen.

- 3 -

Spinat mit Hafermilch und Öl in einen hohen Mixbehälter geben und mit einem Stabmixer pürieren, bis die Masse eine dickflüssige Konsistenz erreicht.

- 4 -

Spinatmix zu den trockenen Zutaten geben und alles vermengen. Apfelessig unterrühren. Teig in die Backform füllen und ca. 40 Minuten im heißen Ofen backen. Nach ca. $\frac{3}{4}$ der Backzeit mit Alufolie abdecken. Stäbchenprobe machen. Kuchen vollständig auskühlen lassen.

- 5 -

Für das Frosting Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Puderzucker sieben, mit veganem Frischkäse und 1 EL Zitronensaft verrühren. Frosting auf dem Kuchen ausstreichen. Übrige Zitronenhälfte in Scheiben schneiden. Kuchen mit Pistazien, Zitronenscheiben und Minze garnieren. Mit Ahornsirup übergießen. Ein Kuchen ergibt ca. 12 Stücke.

Veganer Pistazienkuchen mit Frosting

