

Veganer Pistazienkuchen mit Rosenwasser

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Kuchen

180 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
1/2 Teelöffel Salz
160 g Pistazien (ungesalzen)
30 g Spinat
60 g Kokosöl
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt
1 Teelöffel Mandelextrakt
115 g Kokosblütenzucker
300 ml Mandelmilch
1 Teelöffel Apfelessig
1 Teelöffel Rosenwasser

Für das Topping

80 g Pistazien
120 g Puderzucker
1 Teelöffel Mandelextrakt

Besonderes Zubehör

Food Processor
Kastenform (29-30 cm)

Ein Traum in Grün: Dieser vegane Pistazienkuchen ist nicht nur optisch eine Schönheit, auch seine Zutaten

können sich sehen lassen. Er kommt ganz ohne tierische Produkte aus und enthält viele gesunde Inhaltsstoffe, die das Naschen umso schöner machen!

- 1 -

Backofen 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backform mit etwas Kokosöl einfetten.

- 2 -

Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel miteinander vermischen.

- 3 -

Pistazien in einen Food Processor geben und zu Mehl verarbeiten. Kokosöl, Vanille- und Mandelextrakt und Rosenwasser dazugeben und 10 Sekunden mixen. Spinat, Kokosblütenzucker und 180 ml Mandelmilch hinzufügen und nochmals mixen, bis eine cremige Masse entsteht.

- 4 -

120 ml Mandelmilch und Apfelessig schaumig rühren. Gemeinsam mit der Spinatmischung zu den trockenen Zutaten geben und vorsichtig miteinander vermengen. Es sollte gerade so ein Teig entstehen.

- 5 -

Teig in die Backform geben und 25 bis 30 Minuten backen. Abkühlen lassen.

- 6 -

Für das Topping Pistazien grob hacken. Puderzucker mit Mandelextrakt verrühren, bis eine dickflüssige Masse entsteht. Glasur über den Kuchen gießen und mit Pistazien bestreuen.

Veganer Pistazienkuchen mit Rosenwasser