Avocado Zitronen Kuchen ?? Avocado Lemoncake

Ich liebe Avocados, allerdings habe ich diese wunderbare Frucht immer in Verbindung mit Knoblauch,Tomaten,Chilli, also als Guacamole oder zum Salat gegessen ? aber gibt es ja auch Kuchen mit Möhren, Kürbis, Zucchini…. Deshalb habe ich dann einfach mal ein wenig experimentiert ? Avocado und Zitronensaft ist schon mal eine gute Kombi ?

Ich hatte noch ein Rezept in meiner Sammlung mit Kürbispürree, und den habe ich durch die Avocado ersetzt. Zufrieden war ich mit dem Ergebnis allerdings noch nicht, denn ich wollte unbedingt ein einen grünen Teig, so wie eine frisch zubereitete Guacamole. Leider war eben das Ergebnis nicht so überzeugend für mich, denn es sollte schon ein Kuchen mit Wow Effekt sein ?

Es musste noch ein wenig Lebensmittelfarbe her, um den Kuchen zu pimpen. Und wie ihr seht ist die Farbe genau so, wie ich es mir vorgestellt habe ?

Durch den Zitronensaft ist der Geschmack einfach himmlisch. Ja dieser Kuchen ist richtig erfrischend, weil der Zucker nicht so dominiert. Den Zuckerguss habe ich auch mit Zitronensaft angerührt und Zitronenschale reingerieben. Ich habe für meinen Kuchen ziemlich viel Guss verwendet, das kann man allerdings um die Hälfte reduzieren ?

Die gehackten Pistazien geben der Farbe dann noch den letzten Kick.

Als ich den Kuchen dann mit zur Arbeit genommen habe, wurde er kurzerhand “ Grinch Kuchen “ getauft ? er ist förmlich inhaliert worden, so schnell war der Kuchen alle ?

Also ihr wollt mal etwas anderes machen? Dann legt los ?

Zutaten – für eine Kastenkuchenform ca. 25 cm

225 g weiche Butter

180 g Zucker

1 Vanillezucker

4 Eier

350 g Mehl

1 Backpulver

50 g gemahlene Mandeln

50 ml Milch

250 g Avocado Pürree

Saft einer Zitrone

1 Prise Salz

Grüne Lebensmittelfarbe – nach Bedarf

Butter und Mehl für die Form

Für den Guss:

250 g Puderzucker

abgeriebene Schale einer Zitrone

ca 6 – 8 El Zitronensaft

50 g gehacke Pistazien

Zubereitung

– Ofen auf 170 ° Umluft vorheizen

– Kastenform ausbuttern und bemehlen

– die Avocados ausschälen und das Fruchtfleisch mit dem Zitronensaft pürrieren

– weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen

– Salz untermischen

– die Eier nach und nach dazugeben

– das Mehl, Backpulver und Mandeln mit der Milch unterrühren

– nun das Avocadopürree untermischen und gegebenenfalls ein bischen grüne Lebensmittelfarbe dazugeben

– den Teig in die Kastenkuchenform füllen und im vorgeheizten Ofen ca 50 bis 60 Minuten backen

– unbedingt mit einem Holzstäbchen eine Garprobe machen

– den Kuchen aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und stürzen

– Kuchen auskühlen lassen

– Schale der Zitrone reiben und den Saft auspressen

– mit dem Puderzucker verrühren und über den Kuchen gießen

– mit den gehackten Pistazien garnieren

Also lasst Euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ❤