Artikel vom 13.08.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 11:12 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/pistazien-gugelhupf

Pistazien-Gugelhupf



Foto: Leonie Jaxy

Zutaten:

550 g Mehl

1 ½ P Backpulver

200 g Zucker

350 ml Milch

250 ml Speiseöl

1 P Vanillezucker

1 Prise Salz

6 El Pistazienmus

Öl für die Form

Guss:

150 g dunkle Kuvertüre

Deko:

50 g gehackte Pistazien

Zubereitung:

Die trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen. Danach die Milch, dann das Öl und schließlich das Pistazienmus hinzufügen. Alles ordentlich verrühren. Der Teig wird recht zäh, das ist gewünscht. Die Masse in die eingefettete Gugelhupfform füllen und für 60 Minuten bei 150 °C Umluft im Ofen backen. Den Kuchen auskühlen lassen und stürzen. Die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen. Den ausgekühlten Kuchen nach Belieben mit der Schokoladenglasur verzieren und mit den gehackten Pistazien bestreuen.

Leonie Jaxy