

Shiba

Karotten-Pistazien-Kuchen mit Granatapfel-Glasur

Zutaten

Für den Kuchen:

200 g	Mehl
200 g	brauner Zucker
150 g	Butter (Raumtemperatur)
1,5 TL	Backpulver
3	Eier
5 EL	Milch
70 g	Möhren
60 g	gehackte Pistazien

Für die Glasur:

1	Granatapfel (Kerne und Saft)
250 g	Puderezucker
1 EL	Zitronensaft (optional)
1 EL	Frischkäse, natur (optional)

Sonstiges:

Etwas	Zitronenabrieb
Einige	Gehackte Pistazien
Einige	Granatapfelkerne

Zubereitung

Für den Kuchen:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Kastenform einfetten und mit Mehl bestäuben.
2. Das Mehl sieben und das Backpulver hinzufügen, gut vermischen und beiseitestellen.
3. In einer großen Schüssel die Butter und den braunen Zucker schaumig schlagen.
4. Nach und nach die Eier hinzufügen (jeweils nach ca. 40 Sekunden) und gut verrühren.
5. Die Mehlmischung, die geriebenen Möhren, die Milch und die gehackten Pistazien hinzufügen und vorsichtig zu einem glatten Teig verrühren.
6. Den Teig in die vorbereitete Kastenform füllen und 30-40 Minuten backen. Mit einer Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen fertig ist.
7. Den Kuchen vollständig abkühlen lassen und aus der Form stürzen.

Für die Granatapfel-Glasur:

1. Den Granatapfel halbieren und den Saft aus einer Hälfte auspressen. Den Saft löffelweise zum Puderezucker geben und gut verrühren, bis eine dickflüssige Masse entsteht.
2. Optional kann etwas Zitronensaft und Frischkäse zur Glasur hinzugefügt werden, um den Geschmack zu verfeinern.
3. Die andere Granatapfelhälfte entkernen und die Kerne beiseitelegen, um sie später für die Dekoration zu verwenden.

Fertigstellung:

1. Den abgekühlten Kuchen mit der Granatapfel-Glasur bestreichen.
2. Mit gehackten Pistazien, Granatapfelkernen und Zitronenabrieb dekorieren.
3. Den Kuchen in Scheiben schneiden und servieren.