

SAFTIGER AVOCADO-ZITRONEN KUCHEN

SAFTIGER AVOCADO-ZITRONEN KUCHEN

Schokoladige Avocado-Brownies gab es hier auf dem Blog schon vor zwei Jahren, aber ein heller, grüner Kuchen steht schon ewig auf meiner to-do Liste und hat quasi nur auf den passenden Moment gewartet um gebacken zu werden. Perfekt für meine grüne Woche hier auf dem Blog. Der Avocado-Zitronen Kuchen ist dabei wunderbar saftig geworden - bei mir in der Variante ohne Lebensmittelfarbe und ohne Nachhilfe von Photoshop, mit dem Grün das wirklich nur von den Avocados kommt. Grün genug für meinen Geschmack und die Zitronenglasur gibt dem Ganzen eine schöne Frische!



ZUTATEN FÜR EINE 20CM KASTENFORM:

2 Avocados (Fruchtfleisch ohne Schale und Kern ca. 230g)

1 Bio Zitrone

150g weiche Butter + etwas um die Form einzufetten

150g Zucker

4 Eier

1 Prise Salz

280g Mehl, Typ 550

7g Backpulver

50g gemahlene Mandeln

4 gehäufte EL Puderzucker

ZUBEREITUNG:

Die Avocados halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale löffeln. Direkt unter der Schale ist die Avocado am grünsten – also wirklich alles gründlich aus der Schale kratzen! Die Avocado mit ca. 2 TL Zitronensaft und dem Abrieb der Zitronenschale in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer fein mixen.

Die Avocadocreme mit der weichen Butter in die Küchenmaschine geben und verrühren. Den Zucker und eine Prise Salz dazu geben und alles hell aufschlagen. Nach und nach die Eier zufügen, dabei ca. 20 Sekunden Abstand zwischen den Eiern lassen. Am Ende das Mehl mit dem Backpulver und die gemahlene Mandeln einrühren. Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.



Die Backform* mit Butter einfetten und den luftigen Teig hinein füllen.



Den Kuchen für 60 Minuten auf mittlerer Schiene in den vorgeheizten Backofen schieben. Am Ende die Stäbchenprobe machen um zu testen ob der Kuchen fertig ist. Den Kuchen kurz abkühlen lassen und dann auf ein Gitter stürzen.



Sobald der Kuchen vollständig ausgekühlt ist den Puderzucker mit einem Spritzer Zitronensaft verrühren bis er die gewünschte Konsistenz hat. Den Kuchen mit dem Zitronenguss glasieren. Nicht wundern - mir ist hier nicht die Glasur ausgegangen, ich habe nur für den kleinen Mann ein Stückchen ohne Glasur frei gelassen.



Den Kuchen in Scheiben schneiden...



... und Stück für Stück genießen.



Super saftig und frisch - die Kombination Avocado und Zitrone passt für diesen Kuchen einfach perfekt.

Lasst es euch schmecken!



© katha-kocht!