

FRÄULEIN SOMMERFELD



www.fraeulein-sommerfeld.de

Avocadokuchen mit Zitronenguss und Mandeln

Für eine Springform (ca. 20 cm Durchmesser):

1 Avocado (à ca. 260 g)
1 TL Zitronensaft
225 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillin-Zucker
4 Eier
350 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)
1 Päckchen Backpulver
50 ml Milch

Für den Zitronenguss:

30 g Mandeln
250 g Puderzucker
5–6 EL Zitronensaft

1. Schritt:

Avocado halbieren, den Kern herauslösen und mit einem Esslöffel die Avocado aus der Schale löffeln. Avocado in einen hohen Rührbecher geben, Zitronensaft zugießen und mit dem Zauberstab fein pürieren.

2. Schritt:

Butter, Zucker, Salz und Vanillin-Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier unterrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen. Mehlmischung, Avocado und Milch abwechselnd in 3 Portionen zur Eiermischung zufügen und unterrühren.

Den Teig in eine gut gefettete Springform füllen, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen (Umluft 150 °C) ca. 50 Minuten backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und abkühlen lassen. Vorsichtig aus der Form stürzen. Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Schritt:

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Puderzucker und Zitronensaft glatt rühren. Kuchen mit Zuckerguss überziehen und mit den Mandeln bestreuen. Trocknen lassen.