

Zitronenkuchen mit Pistazien

Zutaten:

- 1 Bio-Zitrone
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 200 g Zucker
- 125 g weiche Butter
- 2 Eier (Größe M)
- 150 g Mascarpone
- 150 g Puderzucker
- 125 g Pistazien (geröstet & gesalzen)

Zubereitung:

1. Backofen vorheizen (E-Herd: 180°/ Umluft: 150°). Kastenform fetten und mehlen. Zitrone heiß abwaschen, die Schale fein abreiben und dann den Saft auspressen. Mehl und Backpulver mischen. In einer größeren Schüssel Zucker und Butter etwa 5 Minuten cremig rühren.
2. Nacheinander die Eier je eine Minute unterrühren. Mehlmischung, Zitronenschale und -saft sowie die Mascarpone in die Schüssel geben und nur noch kurz zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die Kastenform geben und glatt streichen. Im heißen Ofen 50-60 Minuten backen.
3. Anschließend Kuchen 10 Minuten auskühlen lassen und dann vorsichtig auf ein Gitter stürzen. Komplet auskühlen lassen. Pistazien von den Schalen befreien. Für den Guss Puderzucker mit 3 EL Wasser verrühren und dick auf dem erkalteten Kuchen verteilen. Mit Pistazien garnieren und trocknen lassen.