

Rezept

Saftiger Spinat-Kuchen mit Mandeln

Zutaten für ca. 16 Stücke

Zubereitungszeit: ca. 40 min. Wartezeit ca. 1 ½ Stunden



Zutaten

300 g iglo Blattspinat natur
125 ml Milch
250 g Butter
250 g Zucker
4 Eier (Größe M)
100 g weiße Schokolade
300 g Mehl
1 Pckg. Backpulver
200 g gemahlene Mandeln
Salz
200 g Puderzucker
4 EL Zitronensaft
2 EL Pistazienkerne
Fett für die Form

Zubereitung

1. Spinat in einem Topf nach Packungsanweisung auftauen lassen. Spinat ausdrücken. Mit Milch in einem Universalzerkleinerer fein mixen. Butter und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier nacheinander, abwechselnd mit der Milch-Spinatmischung unterheben.
2. Schokolade fein hacken. Mit Mehl, Backpulver, Mandeln und 1 Prise Salz mischen. Mehlmischung esslöffelweise unter den Teig heben. Teig in einer gefetteten Gugelhupfform (2,5 Liter Inhalt) glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C) auf der 2. Schiene von unten ca. 1 1/2 Stunden backen.
3. Kuchen aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Dann aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Puderzucker und Zitronensaft glatträumen. Guss auf den Kuchen verteilen. Pistazien hacken und über den Kuchen streuen.

Pro Portion ca. 1210 kJ, 290 kcal. E 5 g, F 16 g, KH 31 g