

Zitronen Avocado Kuchen



So wird's gemacht

Für den Kuchen Ofen auf 170°C Ober/Unterhitze vorheizen, Gugelhupfform einfetten und bemehlen. Zitronen reiben, Abrieb mit dem Zucker mischen und beiseite stellen. Avocado pürieren und mit der (Butter)Milch mischen und beiseite stellen. Mehl, Salz, Natron und Backpulver in eine Schüssel sieben. Butter schaumig schlagen, Zitronen-Zucker hinzufügen und weiter gut aufschlagen, Eier nach und nach hinzugeben, dazwischen immer gut verrühren. Nun die Avocadomasse und den Zitronensaft hinzugeben, verrühren. Zum Schluss die Mehlmasse in den Teig geben, gut umrühren aber nicht zu lange. Masse in die vorbereitete Form geben. Küchlein 20-25 Minuten goldbraun backen, Stäbchenprobe machen. Etwas abkühlen lassen und auf ein Rost stürzen, hier komplett auskühlen lassen.

Mini Gugel bei selber Temperatur lediglich 8-12 Minuten backen, auch hier Stäbchenprobe machen.

Großen Gugel 45-50 Minuten backen, auch hier Stäbchenprobe machen.

Optional: Für die kleinen Schokoeier ein Küchlein zerkrümeln, mit dem Puderzucker und dem Frischkäse in eine Schüssel geben und zerkneten bis eine formbare Masse entsteht, ggf. mehr Frischkäse hinzugeben. Kleine Eier oder andere Formen formen und 1 Stunde kalt stellen.

Weißer Schokolade schmelzen, Pflanzenöl unterrühren.

Optional: In die kleinen Teigeier kleine Zahnstocher spießen und die Eier in die Schokolade tunken bis sie vollkommen mit Schokolade bedeckt sind. Spieße in eine Styroporplatte stecken, Eier mit Zuckerdekor dekorieren und im Kühlschrank die Schokolade aushärten lassen. Eier vom Spieß nehmen und in die kleinen Küchlein legen.

Hinweis: die kleinen Eier können auch mit anderen Rührkuchenrezepten angefertigt werden.

Einkaufsliste:

Für 6 etwa 10x4cm Küchlein oder einen kleinen Gugelhupf, für einen großen Kuchen die Menge verdoppeln, für kleine Gugel die Menge halbieren:

Für den Teig:

225g Mehl
1/2TL Natron
1TL Backpulver
Prise Salz
Abrieb von 3 Zitronen
180g Zucker
2EL Vanillezucker
70ml Buttermilch (oder Milch)
40ml Zitronensaft
1 reife Avocado
100g weiche Butter (45g)
2 Eier

Für kleine Schokoeier:

4 EL zerkrümelten Teig
Etwa 50g Frischkäse
1EL Puderzucker
Etwas Zitronenabrieb

Glasur:

200g weiße Schokolade
+ 1-2 EL Mohn + 1TL Pflanzenöl