

## AVOCADOKUCHEN

Viele reife Avocados zur Hand? Die Lösung muss nicht immer Guacamole lauten!

### ZUTATEN FÜR DEN TEIG

1 große oder 2 kleine sehr reife Avocados  
Saft von ½ Limette  
200 g weiche Butter  
170 g Rohrohrzucker  
1 Prise Salz  
2 Msp. gemahlene Vanille  
4 Eier (Größe M)  
300 g Mehl  
100 g gemahlene Mandeln  
1 ½ TL Backpulver  
50 ml Milch

### ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine Kastenform einfetten und mit Mehl ausstreuen.
2. Die Avocado halbieren und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch rautenförmig einschneiden und mithilfe eines Löffels herauslösen. Mit einer Gabel gut zerdrücken und mit dem Limettensaft vermengen.
3. In einer Schüssel Butter, Zucker, Vanille, Salz und Avocado mit dem Handmixer verrühren. Eier einzeln zugeben und unterarbeiten. Mehl mit gemahlenden Mandeln und Backpulver mischen, abwechselnd mit der Milch zum Teig geben und unterrühren.
4. Den Teig in die vorbereitete Form geben, glattstreichen und auf der mittleren Schiene 50-60 Minuten backen – bis kein Teig mehr am Holzstäbchen kleben bleibt. Aus dem Ofen holen, einige Minuten in der Form ruhen lassen, dann stürzen und auskühlen lassen.
5. Für die Glasur den Puderzucker mit Limettensaft vermengen und über den Kuchen geben. Zesten darauf verteilen und fertig!

**BOM APETITE!**

(Quelle: [www.thewhitestcakealive.wordpress.com](http://www.thewhitestcakealive.wordpress.com))

## AVOCADOLIKÖR

Klingt überraschend, ist sehr fein und überhaupt nicht schwer zu machen!

### ZUTATEN

1 große oder 2 kleine sehr reife Avocados  
70 g Rohrohrzucker  
1-2 Msp. gemahlene Vanille  
200 g weißer Rum  
500 ml Apfel-Mango-Saft  
Saft von ½ Limette

### ZUBEREITUNG

1. Avocado halbieren und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch rautenförmig einschneiden und mithilfe eines Löffels herauslösen.
2. Alle Zutaten in einen hohen Behälter geben und pürieren, bis eine cremige Konsistenz entsteht.
3. Den Likör in eine sterilisierte Flasche füllen vor Genuss kräftig schütteln.

Im Kühlschrank aufbewahrt hält sich der Likör kurze Zeit, am besten schmeckt er aber frisch und in großer Runde!

**SAÚDE!**

(Quelle: [www.thewhitestcakealive.wordpress.com](http://www.thewhitestcakealive.wordpress.com))