
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

ZUTATEN FÜR DIE GLASUR

125 g Puderzucker
3 EL Limettensaft
Zesten einer unbehandelten Limette

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 gemahlenen 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!