

## Erdbeer-Pistazien-Kuchen

**Arbeitszeit:** 25 Minuten

**Backzeit:** 35 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

### Nährwerte pro Stück ca.

Fett	4 g
Kohlenhydrate	25 g
Eiweiß	3 g
Brennwert	152 kcal / 635 kJ

### Zutaten 1 Blech (12 Stücke)

#### Teig:

120 g weiches Butterschmalz

140 g Zucker

2 Eier (Größe M)

160 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

¼ TL gemahlene Vanille

30 ml Vollmilch

#### Kuchenbelag:

200 g Erdbeeren

2 EL gehackte Pistazien

1 EL Zucker

### Zubereitung:

#### Schritt 1/4

Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine eckige Backform 12x34 cm mit Backpapier auslegen.

#### Schritt 2/4

Für den Teig Butaris Butterschmalz und Zucker cremig mixen. Eier nacheinander zugeben und verrühren. Mehl, Backpulver, Salz, Vanille und Milch zufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Backform geben und glattstreichen.



## Schritt 3/4

Für den Kuchenbelag die Erdbeeren waschen und in Stücke schneiden. Die Erdbeerstücke gleichmäßig auf dem Teig verteilen und leicht andrücken. Gehackte Pistazien hacken und Zucker gleichmäßig über den Erdbeer-Pistazien-Kuchen streuen.

## Schritt 4/4

Den Erdbeer-Pistazien-Kuchen im Ofen auf mittlerer Schiene für ca. 35 Minuten backen und danach abkühlen lassen.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz by von\_januar\_bis\_dezember) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an [butaris@adpublica.com](mailto:butaris@adpublica.com).