



## RÜHRKUCHEN MIT SCHMAND, KARDAMOM & BLUTORANGEN

Portion: 12 Stücke

### ZUTATEN:

#### *Für den Kuchen:*

- 100 g weiche Butter
- 80 g weißer Zucker
- 80 g brauner Zucker
- 2 Eier (M)
- 30 ml Blutorangensaft
- 1 TL Vanillearoma
- 200 g Schmand
- 80 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 1 TL gemahlener Kardamom
- 1 Prise Salz

#### *Für Guss & Deko:*

- 200 g Puderzucker
- Saft von 1 Blutorange
- gehackte Pistazien
- Blutorangenscheiben

### ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen und eine Springform mit 22cm Durchmesser einfetten.
2. Butter und beide Zuckersorten mit dem Flachrührer der Küchenmaschine 2 Minuten cremig aufschlagen, dann die Eier einzeln jeweils 30 Sekunden unterrühren.
3. Blutorangensaft & Vanille dazu geben und nochmal 2 Minuten auf höchster Stufe verrühren. Mehl, Backpulver, Natron, Kardamom und Salz in einer Schüssel mischen und abwechselnd mit dem Schmand zum Teig geben und gut vermischen.
4. Den Teig in die Form geben, glatt streichen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen 35-40 Minuten backen, bis die Mitte des Kuchens bei leichtem Druck wieder zurückspringt und beim Stäbchentest keine Krümel mehr am Holzstäbchen kleben bleiben. Dann den Kuchen aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.
5. Puderzucker so lange nach und nach mit Blutorangensaft vermischen, bis ein dickcremiger Guss entsteht. Diesen auf dem kalten Kuchen verstreichen, mit einem Messer verteilen und mit gehackten Pistazien und Blutorangenscheiben dekorieren.

Tipp: Wenn du den Kuchen in einer 25cm Form bäckst, musst du nochmal die Hälfte der jeweiligen Zutaten dazu addieren. Bsp: Anstelle von 100 g Butter sind es dann 150 g Butter. usw

