



Grüner Apfel-Spinat-Kuchen

mit Crème fraîche und Pistazien



ca. 1h



3-4 Personen

Heute kommt Farbe auf den Teller! Dieser frühlingshaft-grüne Kuchen bekommt seine tolle, frische Färbung vom Spinat, der kurz blanchiert, püriert und dann dem Teig beigemischt wird. Nicht schlecht, was? Mit fruchtigen Apfelstückchen, süßer Crème-fraîche-Glasur und knusprig angerösteten Pistazien ergibt sich ein sowohl farblich wie auch geschmacklich perfekt abgestimmtes kleines (Bäcker-)Meisterwerk.

- 300g Babyspinat
- 3 Äpfel
- 300g Weizenmehl ¹
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 Bio-Eier ³
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 400g Zucker
- 20g Pistazienkerne ¹⁵
- 2 Becher Crème fraîche ⁷

- 120ml Pflanzenöl
- Pflanzenöl oder Butter für die Form

- Backofen und kleine Auflaufform
- 2 Kastenformen (à 30x12cm)
- Backpapier
- großer Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Handrührgerät
- Küchenwaage
- Messbecher

Kochtipp
Das Rezept ergibt 8 Portionen.

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Nüsse (15).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

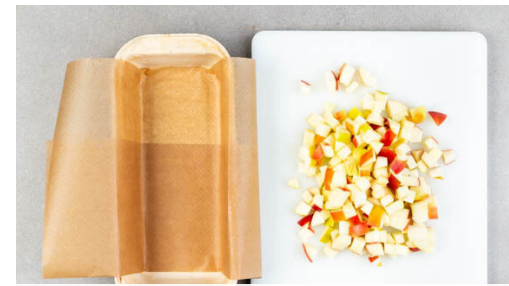
Energie 647kcal, Fett 28.5g,
Kohlenhydrate 87.7g, Eiweiß 9.9g



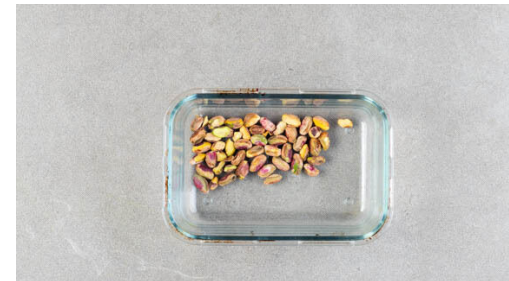
Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Den **Spinat** mit 4EL Wasser in einem großen Topf bei starker Hitze kochen, bis er zusammenfällt, dabei gelegentlich umrühren. In einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren und auskühlen lassen.



Die **Apfelwürfel** unterheben, dann den **Teig** auf die Kastenformen verteilen und im Ofen 40-45Min. backen. **Tipp:** Für eine Garprobe einen Zahnstocher in die Mitte der **Kuchen** stechen. Wenn kein **Teig** haften bleibt, sind die **Kuchen** durchgebacken. Die **Kuchen** ggf. mit einem Messer aus der Form lösen, dann an dem überstehenden Papier herausnehmen und abkühlen lassen.



Die **Äpfel** in ca. 1cm große Würfel schneiden, dabei das Kerngehäuse entfernen. Zwei Kastenformen (30x12cm) mit Pflanzenöl oder Butter einfetten und mit Backpapier auslegen. **Tipp:** Je ein Stück Backpapier quer über die Längsseite der Backformen legen und über die Ränder falten. Die Breitseite kann frei bleiben.



Die **Pistazien** in eine kleine Auflaufform geben und im Ofen neben den **Kuchen** in 4-5Min. goldbraun anrösten.



Das **Mehl** und das **Backpulver** vermischen.
Die **Eier**, den **Vanillezucker** und
350g Zucker in einer großen Schüssel mit
einem Handrührgerät ca. 4Min. schaumig
aufschlagen, dabei langsam
120ml Pflanzenöl zugießen. Den **Spinat**
ebenfalls langsam unterrühren. Zum Schluss
die **Mehlmischung** untermengen, dabei
nicht zu stark rühren.



Während die **Kuchen** im Ofen backen, den **restlichen Zucker** mit der **Crème fraîche** verrühren. Den **Guss** ca. 5Min. stehen lassen, dann erneut durchrühren, bis sich der **Zucker** aufgelöst hat. Die **Pistazien** fein hacken. Die abgekühlten **Kuchen** mit der **Glasur** bestreichen, mit den **Pistazien** bestreuen und servieren.