

# Persischer Liebeskuchen



Ich finde diesen Kuchen einfach wundervoll. Er ist wirklich schnell gemacht und darum perfekt, wenn man mal nicht so viel Zeit hat. Rosenwasser, Kardamom, Pistazien, getrocknete Rosenblüten und rosa Pfeffer machen diesen Mandelkuchen zu etwas Besonderem. Dazu einen Mokka mit Kardamom! Einfach köstlich!

## **Rezept:**

**Zutaten:** 20er Springform

## **Rührteig:**

- 3 Eier Gr.M
- 150g weiche Butter
- 110g Zucker

- 100g gemahlene Mandeln
- 50g gehackte Pistazien
- 50g Mehl
- 2TL Backpulver
- 1/4TL Kardamom
- Saft und Abrieb einer Bio-Zitrone
- 2TL Rosenwasser
- 1 Prise Salz

#### **Sirup:**

- 100ml Orangensaft
- 40g Zucker
- 3TL Rosenwasser
- 1/2TL Safranfäden (optional)

#### **Zuckerguss:**

- 150g Puderzucker
- Saft einer Bio-Zitrone

#### **Deko:**

- 5g gehackte Pistazien
- rosa Pfeffer
- getrocknete Rosenblüten und -blätter (essbar)
- Granatapfelkerne

#### **Zubereitung:**

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden der Backform mit Backpapier auslegen und den Rand fetten.

Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Jetzt die Eier nach und nach unterrühren und alles gut vermengen. Den Abrieb und den Saft der Zitrone dazugeben und anschließend das Rosenwasser und den Kardamom. Mehl und Backpulver sieben und mit den Mandeln und den Pistazien in einer Schüssel vermischen. Jetzt die trockenen Zutaten zu den Flüssigen geben und alles verrührt, bis eine homogene Masse entsteht. Den Teig in die Form geben und in ca. 40-45 Minuten fertig backen (mittlere Schiene).

Ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit den Sirup zubereiten. Dazu die Safranfäden fein mörsern. Orangensaft, Zucker und

Rosenwasser in einem Topf aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, die gemahlene Safranfäden hinzufügen und durchziehen lassen, bis der Kuchen fertig gebacken ist. Durch den Safran bekommt der Sirup eine tolle Farbe.

Wenn der Kuchen fertig ist, aus dem Ofen nehmen, einige Löcher mit einem Holzspieß hineinstecken und mit dem Sirup übergießen. Anschließend komplett abkühlen lassen.

Nach dem Abkühlen, Puderzucker und Zitronensaft vermischen. Nur soviel Zitronensaft dazugeben, bis ein dickflüssiger Zuckerguss entsteht. Diesen dann auf dem Kuchen verteilen und mit gehackten Pistazien, Rosenblüten und Rosenblättern, rosa Pfeffer und Granatapfelkernen dekorieren.

Guten Appetit!