

# Upside-Down-Kuchen



## Arbeitsmaterialien:

- Mixer
- Messer
- Tarte-Form
- Trennspray
- Große Rührschüssel
- Messbecher bzw. Messlöffel

## Für das Topping:

In die Springform Backpapier spannen.

60 g Butter	in einem Topf zum schmelzen bringen und
½ Cup braunen Zucker	hinzugeben unter ständigem rühren aufkochen lassen.
3 EL Honig	
½ TL Orangenschale	
1 EL Orangensaft	und
1 Prise Kardamom	ebenfalls hinzufügen und unter ständigem rühren nochmals aufkochen lassen.
1 Cup geröstete gehackte Pistazien	zum Schluss im Topf untermengen und kurz anrösten lassen.

Die Frosting-Masse auf das Backpapier in der Springform gleichmäßig verteilen und zur Seite stellen. Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

## Für den Kuchen:

375 g Mehl	
170 g Zucker	
1 TL Backpulver	
1 Prise Salz	
½ TL Natron	und
1 Prise Kardamom	miteinander verrühren.
1 Cup Buttermilch	und
6 EL Butter (geschmolzen)	sowie
1 TL Vanilleextrakt	hinzugeben und gut durchmischen.
2 große Eier	zum Schluss untermixen, bis sich eine gleichmäßige Masse ergibt.

Den Kuchenteig in die Springform geben und 30 Minuten backen. Nach dem Backen vollständig abkühlen lassen und anschließend vorsichtig den Ring entfernen. Auf den Kuchen eine Tortenplatte geben und ihn anschließend stürzen. Zum Schluss vorsichtig das Backpapier entfernen.

## Für den Sirup:

¼ Cup Honig	mit
1 EL Orangensaft	verrühren und zum Schluss auf dem Kuchen verteilen.