

Rezept

Ewigkeitsbäckerei mit Pistazien

Ein Rezept von Ewigkeitsbäckerei mit Pistazien, am 20.12.2025



© Anke Schütz

Zutaten

4 Eier

120 g Mehl

120 g Zucker

1 EL Rum

Pistazienkerne zum Bestreuen

Mehl für die Arbeitsfläche

1 Vanilleschote

120 g gemahlene geschälte Mandeln

abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ unbehandelten Zitrone

120 g kalte Butter

1 Eigelb zum Bestreichen

Ausstecher nach Belieben, gern auch Glücksklee- oder Stempelcookie-Formen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

- 1.** Für den Teig in einem kleinen Topf Wasser aufkochen lassen, 3 Eier hineingeben und in ca. 8 Min. hart kochen. Herausheben, kalt abschrecken und pellen. Die Eiweiße entfernen (anderweitig verwenden), die Eigelbe abgekühlt durch ein feines Sieb streichen.

- 2.** Inzwischen die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Das Mehl sieben, mit Mandeln, Zucker, Vanillemark und Zitronenschale mischen und auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde drücken und gekochte Eigelbe, übriges Ei und den Rum hineingeben. Die kalte Butter in Flöckchen schneiden, rundherum auf dem Mehrland verteilen und alles mit den Händen rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig zu einer Platte formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1-2 Std. kühl stellen.

- 3.** Den Backofen auf 165° (Umluft) vorheizen. Backpapier für mehrere Backbleche bereitlegen. Für die Deko die Pistazien fein hacken. Den Mürbeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dünn ausrollen und Plätzchen ausstechen. Auf die Bleche setzen, mit verquirtem Eigelb bestreichen und mit den Pistazien bestreuen. Im Ofen auf Sicht in 8-10 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.