

Rezept

Pistaziensterne

Ein Rezept von Pistaziensterne, am 17.04.2024

Zutaten

Für den Teig:

110 g Pistazienkerne	100 g weiche Butter
125 g Zucker	Salz
1 Ei (M)	2 EL Milch
2 Tropfen Bittermandelaroma	300 g Mehl

Für den Guss:

55 g Puderzucker	1 EL Zitronensaft
-------------------------	--------------------------

Außerdem:

Mehl für die Arbeitsfläche	Blitzhacker
Stern-Ausstecher (5 cm Ø)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 65 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal, 2 g F, 1 g EW, 6 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Für den Teig die Pistazien im Blitzhacker fein mahlen. Die weiche Butter mit dem Zucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts glatt rühren. Ei, Milch und Bittermandelaroma dazugeben und alles cremig aufschlagen. 90 g gemahlene Pistazien untermischen, dann das Mehl hinzufügen. Alle Zutaten mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 6 mm dick ausrollen. Mit dem Ausstecher Sterne ausstechen und auf die Backbleche legen. Den restlichen Teig wieder kurz zusammenkneten, erneut ausrollen und Sterne ausstechen, bis er aufgebraucht ist. Die Kekse im Ofen (Mitte) pro Blech ca. 15 Min. backen.
3. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
4. Für den Guss den Puderzucker sieben und mit dem Zitronensaft glatt rühren. Den Guss mit einem Pinsel auf die Pistaziensterne streichen. Sofort mit den restlichen gemahlene Pistazien bestreuen und trocknen lassen.