Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



SPRITZGEBÄCK MIT PISTAZIEN

ZUBEREITUNG: 50 MIN. · BACKZEIT: 20 MIN.

Die Tage werden wieder kürzer und wir genießen sehr gerne die „Kaffeezeit“ also das „Goûter“ mit leckeren Tartes, Tartelettes oder Kleingebäck.

Mein Sohn liebt besonders **Spritzgebäck Natur mit** Zartbitterschokolade, aber ich wollte mal etwas anderes probieren… Und so fiel die Wahl auf **Pistazien-Spritzgebäck**.

Wir haben uns für **weiße** Schokolade entschieden. Dazu kleine **Pistazienstückchen** …. Es war ein Traum.

Ich backe nicht so oft Spritzgebäck, weil es mir einfach zu kalorienreich ist, aber wenn es für meinen Sohn ist…. dann muss es einfach sein.

Ich habe den Teig mit **Pistazienmehl** verfeinert, damit er etwas Biss hat, aber ich werde auch bald ein Alternativrezept mit **Pistazienpaste** posten. Ich mag es nämlich sehr, wenn der Teig sehr glatt ist. Auf jeden Fall einen Versuch wert.

Hier findet ihr das klassische Rezept mit Pistazien und weiße Schokolade. Ich mag aber auch Spritz mit gemahlener Haselnuss genießen, und da Rezept dafür findet ihr auch auf dem Blog.

Und jetzt geht es ganz schnell zum Rezept und noch ein paar wichtigem Tipps zum perfekten Spritzgebäck.

Zutaten für 12-13 Spritzgebäck mit Pistazien:

190 g Butter (Zimmertemperatur, weich), 75 g Puderzucker, 1 Prise Vanillemark, 40 g Eiweiß (1 Eiweiß L), 75g Pistazienmehl, 200 g Mehl T45, 1 Prise Salz.

Deko: 100 g weiße Schokolade (Valrhona Opalys für mich), 20-30 g gehackte Pistazien.

Utensilien: große Sterntülle, Spritzbeutel, Backmatte, Backblech,

1- In einer Schüssel die Butter mit dem Puderzucker und dem Vanilleextrakt cremig rühren. Anschließend das Eiweiß und die gemahlenen Pistazien unterrühren.

2- Der Teig muss sehr weich sein. Jetzt das Mehl und die Prise Salz unterrühren. Weiter rühren.

3- Den Teig in einen Spritzbeutel mit **großer Sterntülle** füllen und Spritzgebäck auf einem mit Silikonmatte belegten Backblech formen.

Wichtige Tipps für perfektes Spritzgebäck:

Der Teig für Spritzgebäck ist sehr weich, damit man ihn spritzen kann. Würde man ihn direkt backen, würde er auseinanderfallen und das Spritzgebäck würde ganz flach werden.

Was kann man also tun, damit die Spritzgebäcke nicht flach werden?

Ganz einfach: Das Spritzgebäck vor dem Backen **15-20 Minuten in den Kühlschrank** oder ins **Gefrierfach** legen.
Dann direkt in den Ofen und backen.

Kann ich einen Vorrat an Spritzgebäck einfrieren?

Ja, das habe ich schon gemacht. Den Teig vorbereiten, spritzen und einfrieren. Dann habe ich das harte **rohe Spritzgebäck** von der Silikonmatte gelöst und in einem **Gefrierbeutel** im Gefrierschrank gelagert.
Wenn ich sie brauche, kann ich dann „**frisch**“ kleine Mengen (in der Regel 5 Stück) für Kaffeestunden backen.

4- Backen: 20 Minuten bei 160°C Umluft

5- Spritzgebäck Verzieren:

Die Schokolade in eine Tasse schmelzen.

Tipps zum schnellen Schmelzen von Schokolade:

2/3 der Schokolade in ein Glas oder eine Tasse geben und bei mittlerer Leistung **30 Sekunden** in der **Mikrowelle** schmelzen lassen.
Umrühren und weitere **30 Sekunden** schmelzen lassen. Diesen Vorgang wiederholen, bis die Schokolade geschmolzen ist.
Dann die **restliche Schokolade** hinzugeben und weiterrühren, bis auch diese Tropfen geschmolzen sind.

5- Das gebackene Spritzgebäck von einer Seite in Schokolade tauchen. Auf ein Kuchengitter legen und mit gehackten Pistazien bestreuen.

Et voilà!

Sooo lecker !!!!

Ich liebe sie so sehr …. Ein wahres Gold für meine Hüfte, aber in kleinen Mengen kann man es auch genießen.
Ich wünsche euch viel Spaß mit dem Rezept und freue mich, wenn ihr es nach-bäckt und einen Kommentar oder ein Foto postet.

Liebe Grüße

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de