Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



PISTAZIEN-SPRITZGEBÄCK MIT HIMBEER-SCHOKOLADE – EDLES WEIHNACHTSGEBÄCK

ZUBEREITUNG: 1,5 STUNDEN · BACKZEIT: 13 MIN.

Spritzgebäck ist ein echter Klassiker in der **Adventszeit** – und man kann es wirklich endlos variieren. Dieses Jahr habe ich mir eine kleine, fruchtige Idee überlegt: **Pistazien-Spritzgebäck mit Himbeer-**Schokolade.

Für alle **Pistazien-Fans** ist das ein absolutes Muss! Letztes Jahr hatte ich euch schon meine Variante mit **Pistazienmehl und weißer Schokolade** gezeigt, aber diesmal, mit **Himbeerschokolade**, schmeckt es noch besser (finde ich jedenfalls). Fruchtig, nussig und nicht „zu süß“ – genau richtig!

Den Teig habe ich ein bisschen abgewandelt: mit cremiger, reiner **Pistazienpaste** für ein intensiveres Aroma und eine wunderbar glatte Konsistenz. Er sieht so cremig aus, dass man fast denken könnte, es sei eine Ganache!

Und ja… es hat richtig Spaß gemacht, sie zu spritzen – fast zu schön, um sie zu essen!

Bei der **Rezeptentwicklung** ist mir übrigens ein kleines Malheur passiert (das euch vielleicht helfen kann □□): Ich war etwas in Eile und habe mein Spritzgebäck nicht komplett abkühlen lassen – und auch nicht ganz fest gebacken. Das Ergebnis? Leckere, aber ziemlich flache Spritzgebäck!

Also mein Tipp:
Lasst eure fertig gespritzten Kekse **richtig gut im Kühlschrank durchkühlen** –
oder, wenn’s schnell gehen muss, für **eine Stunde in den Tiefkühlschrank**.
So behalten sie beim Backen perfekt ihre Form – getestet und für gut befunden!

Zutaten für Pistazien-Spritzgebäck mit Himbeer-Schokolade:

200 g Mehl T45, 170 g Butter (sehr weicher Butter), 80 g Puderzucker, 40 g Eiweiß , 40 g Pistazienpaste, 1 Prise Salz, 75 g Himbeer-Schokolade Inspiration, 20 g gehackte Pistazien.

Utensilien: große Sterntülle, Spritzbeutel, Backmatte, Teigschaber, Backblech.

1- In einer Schüssel die Butter zusammen mit dem Puderzucker und der Pistazienpaste cremig rühren.

Dann das Mehl durch ein Sieb geben und die Hälfte davon mit der Butter-Mischung verrühren. Das Eiweiß hinzufügen und zuletzt das restliche Mehl und eine Prise Salz hinzufügen. Alles cremig rühren.

Tipp: Falls euch die Farbe des Teigs nicht gefällt (er nicht grün genug ist), könnt ihr zwei Messerspitzen Pistazien-Lebensmittelfarbe hinzufügen.

2- Den Teig in einen mit einer großen Sterntülle versehenen Spritzbeutel füllen und damit auf ein mit einer Backmatte belegtes Backblech dem Spritzgebäck nach Belieben spritzen.

Anschließend das Backblech mit den Spritzgebäck-Rohlingen für eine Stunde in den Tiefkühlschrank stellen oder in den Kühlschrank, bis die Rohlinge fest werden. (Die Butter muss durch die Kälte wieder fest werden.)

3- Backen: Die kalten Spritzgebäck in einem vorgeheiztem Backofen backen: **170 °C oben-unten 12-14 Minuten.**

4- Die Himbeer-Schokolade in eine Porzellan- oder Glas-Schüssel geben und 2 x 30 Sekunden in der Mikrowelle schmelzen. Rühren.

Damit die Pistazien Spritzgebäck verzieren und mit gehackte Pistazien bestreuen.

Et voilà!

Jetzt nur noch abkühlen lassen und schön kann man es in kleinen Beutel verpacken, für den selbst gebackene Adventskalender oder direkt naschen! Ich habe die Hälfte an meine Liebe Nachbar verschenkt !!!!

Das Rezept ist nicht kompliziert, braucht nur ein bisschen Geduld mit dem Abkühlen!

Ich wüsche euch viel Spaß damit und freue mich schon auf eure Kommentare und Nachback-Fotos!!!

Gros Bisous

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