Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



PISTAZIEN-KIPFERL

ZUBEREITUNG: 35 MIN. · BACKZEIT: 13 MIN.

Bei uns ist das Adventsbacken voll im Gange. Wir haben bereits Spritzgebäck, Kokosmakronen (mehrmals), Plätzchen, und hier Kipferl gebacken.

Sehr oft frage ich mich, warum wir sie überhaupt noch backen? Es wird so viel Teig einfach so weg genascht! Ich habe aber noch eine kleine Portion gerettet und damit 1 Blech gebacken.

Ich habe an eine liebe Teilnehmerin meinen Backkursen gedacht, als ich diese Kipferl gebacken habe. Meine Liebe Marianne! Sie werden sich erkennen! Für die kleine Geschichte, ich habe ich den letzten 5 Jahren, in jeder Adventszeit eine kleine Schachtel bunt gebackene Adventsplätzchen von ihr bekommen... Es war immer von allem etwas dabei und ich habe die schöne Dose immer sehr genossen!

Dieses Jahr bereite ich eine kleine Dose (mit dem, was noch übrig geblieben ist) und bei jeder Backphase muss ich an Sie denken! Und ich bedanke mich hiermit noch einmal für die tollen süßen Kunstwerke.

Und so schnell geht das Rezept....

Zutaten für Pistazien-Kipferl:

75 g Pistazienmehl, 30 g Puderzucker, 2 TL Pistazienpaste, 30 g Butter, 2 EL Mehl.

Zum Ausrollen: 4 EL Puderzucker, 3 EL gehackte Pistazien.

1- In einer Schüssel alle Zutaten gut kneten, bis der Teig homogen wird.

2- Den Teig in kleinen Tuben formen, rollen und in einer Mischung aus Puderzucker und gehackten Pistazien rollen.

Die geformten Kipferl auf einen Backblech legen und erstmal kurz einfrieren (20 Minuten) oder 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Warum? Weil ich es nicht gemacht habe und, wie beim Spritzgebäck, zergeht der Teig ein bisschen zu sehr. Also kurz kalt stellen und dann direkt in den Backofen schieben, so behalten sie ihre Form.

3- Backen: 170 °C Umluft für 10 bis 15 Minuten je nach Dicke.

Und somit fängt unser 1. Adventswochenende! Ich wünsche euch eine schöne und gemütliche Zeit mit euren Lieben.

Gros Bisous und ein schönes Wochenende.

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