

Pistazien - Häufchen

Kategorien: Plätzchen, Spritzgebäck

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Zucker
2		Eiweiss
2	Essl.	Hartweizengriess
1	Prise	Salz
75	Gramm	Pistazienkerne
100	Gramm	Ganze geschälte Mandeln
5 1/2		Zitronen mit unbehandelter Schale

Anleitung:

1. Mandeln durch die Mandelmühle drehen.
2. Eiweiss mit Salz zu steifem Schnee schlagen, dabei nach und nach den Zucker dazugeben.
3. Zitronen dünn abreiben. Schale mit Pistazien, Mandeln und Griess mischen und unter den Eischnee heben.
4. Die Masse portionsweise in eine Spritzbeutel mit Sterntuelle (Nr. 8) füllen und etwa 50 Tupfen auf mit Backpapier belegte Bleche spritzen.
5. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C auf der zweiten Einschubleiste von unten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Vorbereitungszeit 30 Minuten Backzeit 15-18 Minuten Umluft 15-18 Minuten bei