

# Pistazien - Kipferl

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Margarine (Sanella) oder Butter
75	Gramm	Zucker
1		Vanillezucker (hell)
1	Prise	Salz
100	Gramm	Pistazien (grüne, ungesalzene Kerne), Keinesfalls gesalzene
50	Gramm	Geschälte, gemahlene Mandeln
200	Gramm	Mehl

## ZUM WÄLZEN

---

75	Gramm	Puderzucker
25	Gramm	Gemahlene Pistazien
2	Tütchen	Bourbon-Vanillezucker

## Anleitung:

Für die Mandeln keine mit Schale verwenden oder diese mit heißem Wasser überbrühen und die Schale abdrücken am besten nimmt man Mandelsplitter und mahlt diese in der Moulinette selbst, so erzielt man das beste Aroma.

Grüne Pistazien-Kerne gibt es bei den Trockenfrüchten, nicht im normalen Supermarkt-Angebot keinesfalls gesalzene verwenden und versuchen, diese zu waschen Kerne in der Moulinette selbst mahlen Ofen auf 190°C Ober-und Unterhitze vorheizen, keine Umluft (trocknet aus) lässt sich vorzugsweise in der Küchenmaschine rühren, da viel Kraft erforderlich Margarine stückchenweise mit Zucker und Mehl und übrigen Zutaten zugeben, so dass nicht eine Zutat jeweils auf einer Stelle ist auf höchster Stufe rühren lassen zwischendurch stoppen und mit einem Plastik-Schaber den Teig von den Wänden lösen weiterrühren, bis gut vermischt ergibt einen festen Teig, den man zur Kugel formt.

Den Teig in Alufolie einwickelt und über Nacht im Kühlschrank aufbewahrt (mindestens 2 h) Teig dann mit einem großen Messer in Scheiben schneiden, diese in Streifen, um sich das Portionieren zu erleichtern mit einer genauen Küchenwaage jeweils 12 g abwägen, damit alle gleichmäßig backen zunächst kleine Kugeln rollen, diese länglich rollen und zu Hörnchen formen jeweils mit 3 cm Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen bei 190°C Ober-und Unterhitze 12 - 14 min. hellgelb - nicht braun backen. Es empfiehlt sich gut durch Sichtfenster beobachten (bis erste Ecken leicht goldgelb sind) wenige Minuten auf dem Backblech abkühlen lassen, weil sie unmittelbar nach dem Backen sehr brüchig sind (werden aber nach weiteren Minuten schnell fest) Puderzucker unbedingt sieben.

Nun mit den übrigen Zutaten mischen noch warme Kipferl darin wälzen kreisförmig ansteigend auf einen großen runden Teller schichten mit einem leichten Geschirrtuch bedecken und in einen kühlen Raum stellen

## Quelle:

\*RK\* von Konrad Heizmann 25,02,07