

Pistazienhalbmonde

Zutaten für: 35 Stück

ZUTATEN

2	Stücke	Eiweiss
250	Gramm	Zucker
1	Schuss	Salz
250	Gramm	Haselnusskerne gemahlen
250	Gramm	Kuvertuere Zartbitter Gerieben
1	Stück	Zitrone abgerieben Unbehandelt

ZUM GARNIEREN

1	Stück	Eiweiss
125	Gramm	Puderzucker
50	Gramm	Pistazien geschält gehackt

Anleitung:

Die Eiweisse zu steifen Schnee schlagen. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen und das Salz zugeben. Die geriebenen Haselnuesse, die geriebene Schokolade und die Zitronenschale mischen und zum Eischnee geben. Daraus einen Teig kneten.

Den Teig zugedeckt 45 Min. im Kuehlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad C vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfaeche 5 mm dick ausrollen. Mit einem Glas Halbmonde ausstechen. Das Backblech mit Butter einfetten und die Halbmonde darauflegen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen auf die mittlere Leiste schieben und 15 Min. backen.

Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Halbmonde sofort vom Blech loesen. Auf ein Kuchengitter abkuehlen lassen.

Zum Garnieren das Eiweiss leicht schlagen. Den gesiebten Puderzucker unterheben und die Halbmonde damit bestreichen. Mit den gehackten Pistazien bestreuen. Fest werden lassen.

Quelle:

RK von Konrad Heizmann 25,02,04