

PISTAZIENKIPFERL

FÜR CA. 50 STÜCK

Ein Hauch von Grün steht ihnen gut, auch Kipferl haben Modemut.

Orangenzucker

1 Bio-Orange

100g Zucker

3 Kardamomkapseln

Teig

100g Pistazienkerne

150g Mehl

50g Speisestärke

50g Puderzucker

Salz

150g Butter (kalt)

Für den Orangenzucker Orange waschen, abtrocknen, die Schale fein abreiben und mit dem Zucker in den Blitzhacker geben. Sehr fein zerkleinern und auf einen mit Backpapier belegten Teller geben. Kardamom andrücken, die Saat herauslösen und im Mörser sehr fein zerstoßen. Mit dem Zucker mischen und über Nacht trocknen lassen.

Für den Teig Pistazien im Blitzhacker sehr fein zerkleinern. Mehl, Stärke, Pistazien, Puderzucker, 1 Prise Salz und Butter in Würfeln in eine Schüssel geben und mit den Händen rasch zu einem glatten Teig kneten. Zu 2 Rollen formen und in Klarsichtfolie gewickelt 1 Std. kaltstellen.

Teigrollen in je 25 Scheiben schneiden, Scheiben mit leicht bemehlten Händen erst zu Kugeln und dann zu Kipferln formen. Auf 2 mit Backpapier belegte Backbleche legen und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 180° (Gas 2–3, Umluft 160°) in 12–15 Min. goldbraun backen. Kipferl noch warm im Orangenzucker wälzen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.