



Schwarze Schwester mit Pistazien

Fıstıklı Kara Baci



1 Packung Butter (250 g)
1 Ei
1 Glas Milch
1 Glas Pistazien
1 Teeglas Puderzucker
2 EL Kakao
1 TL Zimt
1 TL Karbonat
1 Prise Salz
Ausreichende Menge Mehl
Für den Sirup:
3 ½ Gläser Zucker
3 ½ Gläser Wasser
½ Zitrone entsaftet
Zum Belegen:
45 Pistazien

- # Zuerst das Sirup zubereiten; Wasser und Zucker in einen Topf geben, nach dem Sieden Zitronensaft hinzugeben, 5 Minuten weiter köcheln lassen, vom Herd nehmen.
- # In eine Rührschüssel geschmolzene und lauwarme Butter, Milch, Puderzucker und Ei geben und gut verquirlen.
- # Dazu Zimt, Kakao, Karbonat und unter kneten nach und nach Mehl unterrühren bis eine an der Hand nicht mehr klebende Masse entstanden ist.
- # Schließlich grob gestanzte Pistazien hinzufügen und bis sie im Teig homogen verteilt ist durchkneten.
- # Vom Teig 45 Teile entnehmen. Teile zu Kugeln formen und dann zu einer ovalen Form flachpressen.
- # Diese in ein eingefettetes Backblech legen. Flach in die Mitte die Pistazien legen und festdrücken.
- # Backblech in das zuvor auf 180 Grad vorgeheizte Backofen geben. Etwa 25 Minuten backen.
- # Aus dem Backofen nehmen und mit dem kalten Sirup benieseln.
- # 2 Stunden später servieren.

Tipp: In diese Teigmasse kann auf Wunsch Mastix, Vanille oder geriebene Zitronenschale hinzugefügt werden.