



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.