



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Pistazienbiskuit

Fistıklı Bisküvi



1 Teeglas Pistazien
1 Ei
½ Pkg Margarine (125 g)
2 Teegläser Puderzucker
1 ½ Teegläser Milch
2 Teegläser Mehl
1 TL Backpulver
2 EL Kakao

- # Die Margarine erhitzen ohne es anzubrennen und anschliessend abkühlen lassen.
- # In einer tiefen Schale Ei und Puderzucker mit einem Schneebesen schlagen (3-4 Min.)
- # In diese Mischung die erhitze und abgekühlte Margarine hinzufügen und vermischen. Milch, Kakao, Backpulver und gesiebttes Mehl hinzufügen.
- # Die Zutaten zu einer geschmeidigen Masse schlagen (es sollte etwas härter wie eine normaler Kuchenteig sein).
- # In die Biskuitteigmasse als letztes nicht geröstete geschälte und grob gehackte Pistazien einfüllen.
- # Eine mittelgrosse quadratische oder rechteckige Kuchenform einölen und die Pistazienmischung einfüllen und ebnen.
- # Die Biskuits in den zuvor auf 175 Grad vorgeheizten Backofen schieben (Es ist normal, wenn es sich bei der Backphase ein wenig ausbreitet).
- # Nach 15-20 Minuten den Backofen ausschalten. Die Pistazienbiskuits eine halbe Stunde im Backofen stehen lassen.
- # Bevor die Biskuits gänzlich abgekühlt ist auf eine ebene Fläche wenden, mit einem scharfen Messer in der Grösse einer Streichholzsachtel zuschneiden.
- # Nach dem Abkühlen und Aushärten kann es serviert werden.

Tipp: Wenn die Biskuits nach dem Abkühlen zugeschnitten werden, dann bilden sich sehr viele Krümel.