

Pistazienrezepte müsst ihr probieren

Tiramisu und Brownies mal anders

Ihr liebt Pistazie? Und Backen ist sowieso euer Hobby? Dann probiert doch mal diese leckeren Rezepte aus dem Dr. Oetker-Haus aus.

Pistazientiramisu

Das braucht ihr:

- ♥ 200 g Löffelbiskuits
- ♥ 150 ml Milch
- ♥ 50 ml Mandellikör, etwa 4 EL
- ♥ 500 g Mascarpone
- ♥ 200 g Schlagsahne
- ♥ 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- ♥ 100 g Pistaziencreme gezuckert



So geht's:

Die Hälfte der Löffelbiskuits in eine rechteckige Auflaufform (etwa 20 x 16 cm) legen. Milch mit Mandellikör verrühren und mit der Hälfte die Löffelbiskuits tränken. Mascarpone, Sahne, Vanillin-Zucker und Pistaziencreme miteinander verrühren. Die Hälfte der Creme auf den Löffelbiskuits verteilen. Die restlichen Löffelbiskuits darauflegen und ebenfalls tränken. Mit der restlichen Creme bestreichen und mit einem Esslöffel „Spitzen ziehen“. Pistazien-Tiramisu mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Pistazientorte

Das braucht ihr:

- ♥ 50 g Pistazien
- ♥ 100 g weiche Butter oder Margarine
- ♥ 125 g Puderzucker
- ♥ 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- ♥ 1 Prise Salz
- ♥ 2 Eier (Größe M)
- ♥ 150 g Weizenmehl
- ♥ 1 gestrichener TL Backpulver
- ♥ 100 ml Milch
- ♥ 200 g kalte Schlagsahne
- ♥ 1 Beutel Gelatine fix
- ♥ 250 g Mascarpone
- ♥ 30 g Puderzucker
- ♥ 75 g Pistazienmus
- ♥ 75 g Kuvertüre weiß



So geht's:

Backpapier in der Springform einspannen. Den Backofen vorheizen (Ober- und Unterhitze 170 Grad). Von den Pistazien 1 EL abnehmen, die übrigen Pistazien in einem Zerkleinerer fein mahlen. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa eine halbe Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver und den gemahlene Pistazien mischen und abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Springform glattstreichen. Boden für Pistazientorte auf dem Rost in den Backofen schieben und circa 40 Minuten backen.

Den Springformrand lösen und entfernen. Boden für Pistazientorte auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Von der Sahne 2 EL für die Zubereitung des Drips in den Kühlschrank stellen. Die übrige Sahne mit Gelatine steif schlagen. Mascarpone mit Puderzucker und Pistazienmus glatrühren. Die Sahne vorsichtig in zwei Portionen unterheben. Etwa 2 EL von der Pistaziencreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm) füllen und in den Kühlschrank legen.

Mitgebackenes Backpapier vom Boden abziehen. Den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Die Pistaziencreme, bis auf 1 EL, darauf verstreichen. Den zweiten Boden auflegen und leicht andrücken. Die Tortenoberfläche mit der restlichen Creme ganz dünn einstreichen und eventuell „heraustretende“ Creme am Rand glattstreichen. Die Torte mindestens fünf Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

Die weiße Kuvertüre grob hacken und mit den 2 EL Sahne im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Den Schoko-Drip vorsichtig erst am Rand und dann auf der gut gekühlten Torte verteilen, so dass er am Rand etwas herunterläuft. Die Pistazientorte in den Kühlschrank stellen, bis der Drip fest geworden ist. Mit der Pistaziencreme im Spritzbeutel kleine Tupfen auf der Torte verteilen und mit den übrigen gehackten Pistazien bestreuen. Die Pistazientorte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.



Dubai Chocolate Pancakes

Das braucht ihr:

- ♥ 300 g Kuvertüre fix Zartbitter
- ♥ etwa 1 EL gezuckerte Pistaziencreme (etwa 50 g)
- ♥ einige gehackte Pistazien
- ♥ 100 g Kadayif Teigfäden (Engelshaar)
- ♥ 20 g Butter
- ♥ 100 g gezuckerte Pistaziencreme
- ♥ 2 TL Sesampaste (Tahin)
- ♥ 2 Eier (Größe M)
- ♥ 30 g Zucker
- ♥ 1 Päckchen Vanille-Zucker
- ♥ 200 ml Milch
- ♥ 200 g Weizenmehl
- ♥ 25 g Kakao
- ♥ 1 ½ gestrichene TL Backpulver
- ♥ Zum Braten etwas Speiseöl, z. B. Rapsöl



So geht's:

Kuvertüre fix im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Kadayif (Engelshaar) klein schneiden und mit der Butter in einer Pfanne goldbraun anrösten. Das angeröstete Kadayif mit Pistaziencreme und Sesampaste in einer Schüssel zu einer cremigen Masse verrühren. Die Dubai Chocolate Füllung etwas abkühlen lassen.

Eier mit Zucker und Bourbon Vanille-Zucker in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Minute schaumig rühren. 25 g geschmolzene Kuvertüre und die Milch kurz unterrühren. Mehl mit Kakao und Backpulver mischen und auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Für jeden Pancake etwa 1 EL Teig hineingeben, bei mittlerer Hitze von beiden Seiten backen und so etwa 15 Pancakes zubereiten.

Jeweils 3 Pancakes mit der Dubai-Chocolate Füllung zu einem Türmchen zusammensetzen. Mit der geschmolzenen Kuvertüre übergießen, mit Pistaziencreme besprenkeln und die Chocolate Pancakes mit Pistazien bestreut servieren.

Dubai Brownie

Das braucht ihr:

- ♥ Etwas Fett
- ♥ 225 g Kuvertüre fix Zartbitter
- ♥ 125 g Butter oder Margarine
- ♥ 3 Eier (Größe M)
- ♥ 1 Prise Salz
- ♥ 150 g Zucker
- ♥ 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- ♥ 125 g Weizenmehl
- ♥ ½ gestrichenen TL Backpulver
- ♥ 200 g Kadayif Teigfäden Engelshaar
- ♥ 40 g Butter
- ♥ 200 g Pistaziencreme gezuckert
- ♥ 3 TL Sesampaste
- ♥ etwa 150 g Kuvertüre fix Vollmilch
- ♥ gehackte Pistazien



So geht's:

Springform fetten. Backofen vorheizen. Ober- und Unterhitze etwa 180 Grad. Kuvertüre fix bei schwacher Hitze zusammen mit Butter oder Margarine im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eier, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz auf höchster Stufe mit dem Mixer (Rührstäbe) zwei Minuten aufschlagen. Kuvertüre-Mischung kurz unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und ebenfalls kurz unterrühren. Brownie Teig in der Form glattstreichen und auf dem Rost in den Backofen schieben und 22 bis 25 Minuten backen.

Gegen Ende der Backzeit eine Garprobe machen. Dafür mit einem spitzen Messer in die Mitte des Kuchens einstecken. Der Brownie ist gar, wenn kein Teig am Messer haftet. Brownie in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Kadayif (Engelshaar) klein schneiden und mit der Butter in einer Pfanne goldbraun anrösten. Das angeröstete Kadayif, Pistaziencreme und Sesampaste in eine Schale geben und mit einem Kochlöffel zu einer cremigen Masse verrühren. Die Pistazien-Kadayif-Füllung erkalten lassen. Kuvertüre fix Vollmilch im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die erkaltete Pistazien-Kadayif-Füllung auf den Boden in der Springform geben und verteilen. Dann die geschmolzene Kuvertüre darauf geben und glatt verstreichen. Einige gehackte Pistazien aufstreuen und den Dubai Brownie kaltstellen, bis die Kuvertüre fest ist. Dubai Brownie vorsichtig aus der Springform lösen und in kleine Stücke schneiden.