



Pistaziensterne mit Lemon-Curd-Füllung

Zeit gesamt
1h 15min



Zubereitungszeit
1h



Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 12 Portionen

Pistazien	60 g
Butter	180 g
Puderzucker	105 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	280 g
Backpulver	0.25 TL
Bio Zitronen	1 St.
Zucker	125 g
Eier	4 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST Handrührgerät mit Knethaken, Nudelholz

1. Pistazien fein hacken. In einer Schüssel 150 g Butter, Pistazien, 100 g Puderzucker, Salz, Mehl und Backpulver mithilfe eines Handrührgeräts mit Knethaken zu einem glatten Teig rühren. Teig ca. 1 Std. kühl stellen.
2. Inzwischen Zitrone waschen, etwa 1 TL Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einem Topf 60 ml Zitronensaft und -schale auf mittlerer Stufe erhitzen, übrige Butter darin schmelzen. Zucker hinzugeben und darin auflösen.
3. 3 Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. In einer Schüssel 3 Eigelb und 1 Ei verrühren und langsam Zitronen-Zuckerwasser unter Rühren zugießen. Alles zurück in den Topf geben und unter Rühren aufkochen.
4. Ofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Fläche mithilfe eines Nudelholzes ca. 3 mm dünn ausrollen. Sterne ausstechen oder schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech mit etwas Abstand legen. Im Ofen ca. 14 Min. goldgelb backen. Jeweils 2 Kekse mit etwas Lemon Curd zusammensetzen und mit übrigem Puderzucker bestäuben. Pistaziensterne mit Lemon-Curd-Füllung zum Kaffee servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	328 kcal
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	17 g