



# Hier und heute

## **Pistazien-Cantuccini**

Pistazien stehen derzeit hoch im Kurs. Patisserie Matthias Ludwigs verfeinert den italienischen Gebäckklassiker Cantuccini statt mit Mandeln mit den grünen Leckerbissen.

### **Das Rezept**

von Matthias Ludwigs für circa 70 Stück (je nach Größe)

### **Die Zutaten**

- 240 g brauner Zucker
- 3 Eier (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- 10 g Honig
- 300 g Mehl, 405er
- 2 g Backpulver
- 180 g Pistazien, ungeröstet (alternativ Mandeln)
- etwas Kardamom, Muskatblüte, Zimt
- 1 Eigelb (Gr. M)

### **Zubereitung**

Zucker, Eier, Salz und Honig über einem Wasserbad unter Rühren erwärmen (auf circa 50°C). Dann die Masse mit der Küchenmaschine oder einem Handrührgerät zu einem dickcremigen Schaum aufschlagen.

Mehl mit Backpulver mischen und durchsieben.

Mehlmischung und Pistazien nun unter den Schaum mischen, so dass ein cremiger Teig entsteht. Diesen circa 1,5 cm dick auf ein Backpapier geben. (Sollte der Teig zu sehr auseinanderlaufen, das Backpapier in eine passende Form setzen). Den Teig circa vier Stunden einfrieren, bis er halbgefroren aber noch formbar ist. Nun den Teig längs in 3 cm breite Streifen schneiden und mit ausreichendem Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.

Das Eigelb mit einem Esslöffel Wasser verquirlen und die Teigstangen damit einpinseln. Die Teigstangen im vorgeheizten Backofen bei 170°C Umluft circa 18 Minuten backen.

Etwas abkühlen lassen. Dann in Scheiben von gewünschter Dicke schneiden, auf einem Backblech verteilen und bei 140-150°C Umluft circa 20 Minuten bis zur gewünschten Farbe backen.

**Tipp:** Wer mag, kann die Cantuccini noch mit Schokolade verfeinern. Hierfür etwas gehackte dunkle Kuvertüre mit in den Teig geben.