

Backen

Jörg Schmid

Freitag, 21.11.2025

Pistazien-Tannenbäumchen

Für ca. 30 Stück

Zutaten:

Für den Teig:

125 g gehackte Pistazienkerne
100 g gehackte Mandeln
300 g zimmerwarme Butter
225 g Zucker
2 Eiweiß (Größe S, 40 g)
300 g Weizenmehl (Type 405)

Zum Fertigstellen:

50 g gehackte Pistazienkerne
100 g Aprikosenkonfitüre
100 g Zartbitterkuvertüre

Außerdem:

Backblech
Backpapier für das Blech
Spritzbeutel mit runder Lochtülle
Backpinsel
Schlagkessel (mit Standring) oder Edelstahlschüssel

Zubereitung:

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Inzwischen für den Teig die Pistazien und die Mandeln mischen und im Blitzhacker portionsweise fein zerkleinern.
3. Die Butter und den Zucker in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts oder in der Küchenmaschine ca. 5 Minuten cremig rühren.
4. Erst die Pistazien-Mandel-Mischung zugeben und unterrühren, dann das Eiweiß unterrühren.
5. Das Mehl auf die Buttermischung sieben und von Hand mit einem Silikonschaber vorsichtig unterarbeiten.
6. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Mit jeweils etwas Abstand kleine Tannenbäume auf die vorbereiteten Bleche dressieren und die Bäume mit gehackten Pistazien bestreuen.
7. Die Plätzchen auf den Blechen nacheinander im heißen Ofen in der Ofenmitte etwa 10 Minuten goldgelb backen.
8. Inzwischen die Aprikosenkonfitüre in einen kleinen Topf geben, erhitzen und bei milder Hitze warmhalten.
9. Die Plätzchen nach dem Backen vorsichtig vom Blech nehmen und kurz abkühlen lassen.
10. Die Rückseiten der Plätzchen mit Aprikosenkonfitüre bepinseln und jeweils 2 Plätzchen zu einem Tannenbäumchen zusammensetzen.
11. Tannenbäumchen auf ein Kuchengitter geben, beidseitig mit Puderzucker bestäuben und vollständig abkühlen lassen.
12. Die Kuvertüre mit einem großen Messer fein hacken und in einen Schlagkessel geben, über einem heißen Wasserbad unter gelegentlichem Rühren die Kuvertüre schmelzen.
13. Den unteren Rand der Plätzchen in die geschmolzene Kuvertüre tauchen. Stehend auf Backpapier trocknen lassen. Dann vorsichtig vom Backpapier entfernen.
- Jörgs Tipp:** Ein Backblech eine Stunde in den Froster geben. Dann herausnehmen und die in Kuvertüre getauchten Plätzchen direkt auf das eiskalte Blech stellen. Dann zieht die Kuvertüre rasch an.
14. Luftdicht verpackt halten sich die Pistazien-Tannenbäumchen 2 bis 3 Wochen.