Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Pistazien Kipferl mit Basilikum-Tonkabohnen-Limettenzucker

Zutaten:

für ca. 45 Stück

Für die Kipferl

- 100 g Pistazien
- 1 kleines Eigelb (Größe M)
- 140 g Mehl (Typ 405)
- 35 g Stärke
- 35 g Puderzucker
- 20 g Zucker
- 140 g Butter, klein gewürfelt
- Abrieb einer halben Tonkabohne oder Mark einer Vanillestange
- 1 Prise Salz

Basilikum-Tonkabohnen-Limettenzucker

- 100 g Zucker
- Abrieb einer unbehandelten Limette
- 8 Basilikumblätter
- Eine Messerspitze Tonkabohne oder 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

1. Für den Basilikum-Tonkabohnen-Limettenzucker den Zucker mit Tonkabohnenabrieb, Limettenabrieb und Basilikumblätter in einem Mörser fein zermahlen, bis sich der Zucker grün färbt. Den „nassen“ Zucker auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streuen und im Ofen bei 60°C ca. 30 Minuten trocknen. Anschließend den grünen Zucker im Mörser 2 Minuten zermahlen. Zucker beiseite stellen (wird erst zum Schluss benötigt, wenn die Kipferl aus dem Ofen kommen).
2. Für die Kipferl die Pistazien im Ofen bei 80°C (Umluft) eine halbe Stunde trocknen.
3. Dann abkühlen lassen. Die Pistazien im Blitzhacker oder mit dem Mörser fein zermahlen.
4. Dann alle Zutaten (für die Kipferl, siehe oben) in einer Schüssel schnell zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig abgedeckt im Kühlschrank 30 Minuten kühlen.

5. Den Kipferlteig anschließend in drei Rollen drehen. Mit einem Messer aus jeder Rolle 15 Teigstücke schneiden.
6. Jedes Teigstück mit der Hand schnell zu Kugeln drehen. Die Kugeln zu Kipferl formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.
7. Die Kipferl bei 160°C (Umluft) ca. 15 Minuten backen.
8. Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Kipferl 3 Minuten abkühlen. Dann sogleich noch warm vorsichtig im grünen Zucker wälzen (Vorsicht: die warmen Kipferl sind noch zerbrechlich und werden erst beim weiteren Abkühlen fester).