

**Jacqueline Amirfallah**  
**Pistazienkuchen**

**Mittwoch, 21. Februar 2024**  
**Rezept für eine Springform mit 28 cm Durchmesser**

**Zutaten:**

Für den Kuchen

200 g	Butter
100 g	Pistazienkerne, geschält
125 g	Puderzucker
65 g	Mandelmehl
4	Eier
1 EL	Pistazienmark

**Zusätzlich:**

etwas	weiche Butter zum Ausfetten der Form
150 g	Naturjoghurt (3,5 % Fett)
3 EL	Honig
1 Msp.	Kardamom, fein gemahlen
2	Datteln
1 EL	Granatapfelkerne
1 Handvoll	Pistazien, geschält



**Zubereitung:**

1. Die Butter in einen Topf geben, schmelzen und bei kleinster Hitze köcheln lassen, damit sich die Molke und das Butterschmalz voneinander trennen. Nach ca.10 Minuten verklumpt die Molke.
2. Dann das Ganze durch ein feines sauberes Küchentuch passieren und dabei 125 g Butterschmalz auffangen. Die Molke im Passiertuch entsorgen.
3. Die Pistazienkerne im Mixer fein mahlen.
4. Puderzucker sieben und mit den gemahlene Pistazien und dem Mandelmehl vermengen.
5. Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
6. Die geklärte Butter leicht erwärmen.
7. Die Eier verquirlen, mit dem Pistazienmark und der geklärten Butter in einer Rührschüssel verrühren, die Puderzucker-Mandelmehl-Pistazien-Mischung unterrühren.
8. Eine Springform von 28 cm Durchmesser mit Butter ausfetten, die Teigmasse einfüllen und im vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen.
9. Den gebackenen Kuchen in der Form auskühlen lassen, dann aus der Form nehmen.
10. Mit einem Ringausstecher von 6 cm Durchmesser kleine Kuchen aus dem gebackenen Teig ausstechen.
11. Den Joghurt mit Honig und Kardamom abschmecken. Die Datteln halbieren.
12. Die kleinen Kuchen auf Teller geben und mit einem Klecks Joghurt, halbierten Datteln, Granatapfelkernen und Pistazien dekoriert servieren.