

Cynthia Barcomi Zitrone-Pistazien-Schnitten

Freitag, 17. März 2023

Zutaten:

Teig

- 175 g Weizenmehl, Type 405
- 50 g Pistazien, geschält und ungesalzen, sehr fein gehackt
- 40 g Zucker
- 125 g weiche Butter
- 1 Eigelb (das Eiweiß für das Topping verwenden)

Topping

- 1 Bio-Zitrone
- 2 Eier
- 1 Eiweiß
- 175 g Zucker
- 0,5 TL Salz
- 0,5 TL Backpulver
- 75 g Pistazien, geschält und ungesalzen



zusätzlich:

- Quadratische Backform 23 x 23cm
- etwas Butter zum Ausfetten der Form
- etwas Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Eine quadratische Backform (23 x 23 cm) leicht ausbuttern. (Oder einen verstellbaren rechteckigen Backrahmen auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen).
2. Das Mehl, die gehackten Pistazien und den Zucker in einer Rührschüssel vermengen. Mit dem Handrührgerät oder mit der Küchenmaschine die Butter und das Eigelb einarbeiten.
3. Die Teigmasse gleichmäßig in die Form drücken und im vorgeheizten Ofen zunächst 20 Minuten goldgelb backen.
4. In der Zwischenzeit für das Topping die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und ca. 1 TL Zitronenschale fein abreiben. Dann den Saft auspressen und 5 EL davon abmessen.
5. In einer Rührschüssel Eier, Eiweiß, Zucker, Salz, Backpulver sowie Zitronenschale und Saft vermengen. Einige Minuten schaumig schlagen.
6. Topping auf den vorgebackenen Boden gießen und alles weitere 15 Minuten backen.
7. Dann aus dem Ofen nehmen, mit den Pistazien bestreuen und noch einmal 5 Minuten backen.
8. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und aus der Form nehmen.
9. Vor dem Servieren den Kuchen mit Puderzucker bestäuben und in Stücke schneiden.