Nah&Frisch



www.weltvonhaas.at Professional

Schoko-Pistazien Engelsaugen

Kuchen & Gebäck | Jause | Kekse | Österreichisch | Weihnachten

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Für den Schoko-Mürbeteig alle Zutaten in einer Rührschüssel rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, flach drücken und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Die Zartbitterschokolade fein hacken und mit der Sahne in einem kleinen Topf bei mittlerer Temperatur zu einer cremigen, homogenen Masse verrühren.
Die Schoko-Sahne-Mischung durch ein Sieb streichen und in einen Spritzbeutel füllen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und 1-2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Das Eiweiß in einer kleinen Schüssel mit 1 EL Wasser verquirlen. Den Mürbeteig in 10 g schwere Portionen teilen und zu Kugeln formen. Die Kugeln zuerst in das Eiweiß tauchen und anschließend in den gehackten Pistazien wälzen. Mit etwas Abstand auf das vorbereitete Backblech setzen und mit dem Stiel eines Kochlöffels kleine Mulden in die Mitte drücken.
Im vorgeheizten Ofen ca. 13-15 Minuten backen und anschließend vollständig auskühlen lassen. Eine kleine Spitze des Spritzbeutels abschneiden und die Schoko-Sahne-Füllung in die Mulden der Engelsaugen füllen. Die Kekse gut trocknen lassen.
Die Schokoglasur nach Packungsanleitung schmelzen und streifenförmig auf den Engelsaugen verteilen. Die Kekse nach dem Trocknen in einer Dose aufbewahren.

Zutaten

Zutaten für ca. 80 Stück

Mürbeteig:

- 375 g Mehl
- 250 g kalte, gewürfelte Butter
- 125 g Staubzucker
- 1 Päckchen Haas Vanillinzucker
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz

Außerdem:

- 180 g Zartbitterschokolade
- 90 g Sahne
- 1 Eiweiß
- 1 EL Wasser
- 100 g fein gehackte Pistazien
- 250 g Schokoglasur