



Karows feine Rezepte

Pistazienkekse Dubai-Style



Karow Pistazienpaste

Pflanzenextrakt
Birnen grün

Lebensmittelfarbstoff
Gelb - öllöslich

Lebensmittelfarbstoff
Grün - öllöslich

Rezept für ca. 70 Stück

Pistazienkekse Dubai-Style



Arbeitsschritte

Schritt 1 – Schoko-Mürbteig

Die weiche Butter mit dem Salz und dem Puderzucker ca. 5 Minuten cremig rühren. Das Vollei dazu geben und zu einer glatten Masse verrühren. Das Weizenmehl mit dem Kakaopulver vermischen, sieben und zusammen mit dem Mandelmehl einen glatten Teig bereiten. Den Teig ca. 30 Minuten in der Kühlung ruhen lassen. Den Teig auf ca. 3–4 mm ausrollen und mit einer runden Ausstechform (6 cm) 72 Stück ausstechen.

Backtemperatur: 170 °C, Backzeit: ca. 20 Minuten

Schritt 2 – Pistazien-Füllung

Die Teigfäden in etwas Butter goldbraun abrösten. Die weiße Kuvertüre schmelzen und mit der **Pistazienpaste**, dem Speiseöl und dem **Pflanzenextrakt Birnengrün** verrühren. Anschließend die abgerösteten Teigfäden dazugeben und alles miteinander vermischen.

Aufbau

Auf den ausgekühlten Mürbteig-Plätzchen ca. 0,015 kg der Pistazien-Füllung dressieren, ein zweites Plätzchen darauflegen und leicht andrücken. Die fertigen Plätzchen zur Hälfte in geschmolzene Vollmilch-Kuvertüre tauchen und mit den farbigen Klecksen verzieren, um den originellen Dubai-Look zu kreieren. Gerne können Sie dafür weiße Kuvertüre mit unseren **öllöslichen Farben Gelb und Grün** nach Wunsch einfärben.

Zutaten

Schoko-Mürbteig

Butter, weich	0,375 kg
Puderzucker	0,210 kg
Salz	0,006 kg
Vollei	0,090 kg
Weizenmehl, Type 405	0,600 kg
Mandelmehl	0,090 kg
Kakaopulver	0,060 kg
Gesamt	1,431 kg

Pistazien-Füllung

Kuvertüre, weiß	0,225 kg
Karow Pistazienpaste	0,195 kg
Speiseöl	0,020 kg
Kadayif Teigfäden (Engelshaar)	0,150 kg
Karow Pflanzenextrakt Birnengrün	0,001 kg
Gesamt	0,591 kg



Pistazien-Paste
Art.-Nr.: 10396

Pflanzenextrakt Birnengrün
Art.-Nr.: 10057

Lebensmittelfarbstoff Gelb - öllöslich
Art.-Nr.: 10680

Lebensmittelfarbstoff Grün - öllöslich
Art.-Nr.: 10684

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de