

Pistazien-Himbeer-Kuchen

etwa 14 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****Für die Springform (Ø26cm):**

Dr. Oetker Backspray

Teig:

400 g Mehl

180 g Zucker

200 g Butter

1 Ei

1 Eigelb

1 TL Dr. Oetker Backpulver

1 Beutel Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

Füllung:

50 g Pistazien

1 Pck. Dr. Oetker Crème Pâtisserie (2

Beutel)

5 dl Wasser

Dekoration:

25 g Pistazien , gehackt

300 g Himbeeren

1 Vorbereitung:

Springform mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

2 Teig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig ca. 30 Minuten kalt stellen und ruhen lassen.

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen, auf die Grösse der Springform zuschneiden und in die Form legen. Restlichen Teig zu einer Rolle formen und diese dem Formenring entlang ansetzen, damit ein ca. 4 cm hoher Rand entsteht. Teigreste können gut eingefroren werden.

Boden mit einer Gabel gut einstechen und im vorgeheizten Backofen schön goldbraun backen.

Ober-/Unterhitze 170 °C**Heißluft 150 °C****Rille: in der Mitte des Backofens****Backzeit: etwa 25 Minuten**



Herausnehmen und erkalten lassen.

3 Füllung:

Pistazien im Cutter ganz fein mahlen. Crème Pâtisserie mit Wasser nach Packungsanleitung zubereiten. Pistazien daruntermischen und auf dem Boden verteilen.

4 Dekoration:

Gehackte Pistazien auf die Crème verteilen. Die Himbeeren darauflegen.

