



Pistazienküchlein mit Himbeerschokolade

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Zutaten für ca. 12 Küchlein - Verwendete Formen: [Madeleines Backform¹](#)

Teig

- 100 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier Gr. L
- 50 g Creme fraiche
- 25 g [Pistazienmus¹](#)
- 100 g Mehl
- ½ Teel. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 20 g gemahlene Pistazien
- optional 1 Teel. Matcha Tee Pulver

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Backform sorgfältig buttern. Butter und Zucker hell-schaumig rühren. Nach und nach die Eier untermixen. Die Creme fraiche und das Pistazienmus einrühren. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl übersieben und zusammen mit dem Salz, den gemahlene Pistazien und ggf. dem Matcha Pulver zu einem Teig verrühren.

Den Teig in die Mulden der Backform verteilen. Etwa einen Esslöffel pro Mulde. Bei 180 Grad 10-12 Minuten backen. Aus der Form lösen und auf einem Rost abkühlen lassen.

Glasur

- 100 g [Valhrona Fruchtkuvertüre Himbeere*](#)
- [Rosenblüten Streusel*](#)

Die Kuvertüre [temperieren](#) und die Küchlein zur Hälfte eintauchen. Abstreifen und mit den Streuseln bestreuen. Die Kuvertüre an einem kühlen Ort erstarren werden lassen. Die Küchlein servieren. Sie sind mindestens 1-2 Tage in einem gut verschlossenen Behälter haltbar.