

Pistazien-Taschen



Fluffiges Hefengebäck gefüllt mit Pistaziencreme. Superlecker!

8 Stück

Zubereitungszeit: 45 min

Wartezeit: 1 Std

Backzeit: 20 min

ZUTATEN

Für den Teig

120 ml lauwarme Milch

40 g Zucker

20 g frische Hefe (weniger bei längerer Ruhezeit, 5 g bei Übernachtgare)

380 g Mehl (Type 405)

100 g Schmand

1 TL Vanille-Extrakt (alternativ Vanillezucker)

1 Ei

1 Prise Salz

Außerdem

1 Glas Pistaziencreme (200 g)
Etwas Mehl für die Arbeitsfläche
Milch zum Bestreichen
50 g geschmolzene Butter zum Bestreichen
Gehackte Pistazien zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Zuerst den Zucker und die Hefe in die lauwarme Milch geben, verrühren und 10 Minuten stehen lassen.
2. Alle anderen Zutaten für den Teig in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Die Hefemilch dazugeben und alles ca. 8-10 Minuten zu einem glatten Teig kneten lassen. Den Teig abdecken und ruhen lassen. Bei 20 g Hefe ca. 1 Stunde, bei 10 g Hefe ca. 3 Stunden. Bei Übernachtgare mit 5 g Hefe den Teig 1 Stunde bei Raumtemperatur anspringen lassen, dann über Nacht im Kühlschrank parken und am nächsten Tag 1 Stunde bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.
3. Am Ende der Ruhezeit den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen und bereitstellen.
4. Die Pistaziencreme leicht erwärmen, so lässt sie sich besser verstreichen.
5. Den Teig in zwei Hälften teilen. Die eine Hälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechtecke 20 x 30 cm ausrollen und dünn mit der Hälfte der Pistaziencreme bestreichen. Nun den Teig auf 10 x 30 cm einklappen und in vier gleichgroße Stücke von je 7,5 cm schneiden. Jeden Teigling von der offenen Seite wie einen Kamm 4-5 x einschneiden und von der geschlossenen Seite her aufrollen. Die vier Teigtaschen mit Abstand auf das Backblech setzen. Die andere Teighälfte genauso verarbeiten.
6. Die acht Teigtaschen mit Milch bestreichen und anschließend für ca. 20 Minuten im unteren Drittel des Backofens goldbraun backen.