

# Pistazienblumen

Kategorien: Kleinkinder, Backen

Zutaten für: 50 Plätzchen

250	Gramm	Mehl
1		Ei
2		Eigelb
60	Gramm	Zucker
125	Gramm	Butter

## ZUM VERZIEREN

---

2		Eiweiß
150	Gramm	Puderzucker
150	Gramm	Geriebene Haselnüsse
50	Gramm	Geriebene Pistazienkerne
1/2	Teel.	Zimtpulver
1-2	Teel.	Zitronensaft

### Anleitung:

1. Das Mehl auf die Arbeitsplatte häufen. Mit einem Esslöffel eine Mulde hineindrücken. Das Ei und die zwei Eigelb in die Mulde gleiten lassen.
2. Den Zucker ebenfalls in die Mulde geben. Die Butter in kleinen Stücken auf dem Mehtrand verteilen.
3. Mit einem großen Messer alles gut durchhacken und mit gewaschenen Händen zu einem Teig kneten.
4. Den Teig zu einer Kugel formen und mit Klarsichtfolie abgedeckt etwa 30 Minuten kühl stellen.
5. Zum Verzieren mit den Quirlen des Rührgeräts das Eiweiß steif schlagen. Den Puderzucker hinzufügen und noch etwas weiterschlagen. Dann die Haselnüsse und etwa 35 bis 40 g der geriebenen Pistazien (Rest aufheben) sowie Zimtpulver und Zitronensaft mit einem Löffel unter den Eischnee rühren.
6. Dann den Backofen auf 175 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Auf der bemehlten Arbeitsplatte den Teig etwa 5 Millimeter dick mit dem bemehlten Nudelholz ausrollen. Mit runden oder gezackten Förmchen kleine Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.
7. Mit einem Teelöffel auf die Plätzchen etwas Pistazien-Haselnuss-Masse setzen, jedoch nicht glatt streichen. Dann über die Nussmasse noch ein paar geriebene Pistazien streuen.
8. Das Blech (mit Topfhandschuhen!) auf die mittlere Schiene im Backofen schieben und die Pistazienblumen in etwa 15 Minuten hellgelb backen. Backen mit der Maus: Plätzchen und Co

### Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann

" Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "  
Freundlichst Ihr Konrad Heizmann  
[www.Heizmanns-Rezepte.de](http://www.Heizmanns-Rezepte.de)