

Pabassinas (Sard.)

Kategorien: Plätzchen, Land, Sardinien

Zutaten für: 4 Personen

		Knusper Plätzchen aus Sardinien
300	Gramm	Mehl
150	Gramm	Zucker
150	Gramm	Zerlassene Butter
200	Gramm	Geschälte Mandeln
200	Gramm	Rosinen
3		Eigelb
		Zitronenschale
1	Prise	Muskatnuss
		Bunte Zuckerperlen
		Zuckerguss

Anleitung:

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. Schwierigkeitsgrad: mittel

Mehl, Zucker, zerlassene Butter und Eigelb in eine Schüssel geben und vermengen. Die Muskatnuss und geriebene Zitronenschale zugeben und nochmals gut verkneten. Die Mandeln fein hacken und die Rosinen in wenig lauwarmen Wasser kurz einweichen. Beides unterrühren. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Rautenförmige Stücke (ca. 10 cm groß) ausstechen bzw. schneiden. Die Rautenstücke auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Bei 180 Grad C eine ½ Stunde backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.

Pabassinas Knusper Plätzchen aus Sardinien

Für den Zuckerguss Eiweiß steif schlagen. Puderzucker unterschlagen. Rautenstücke damit bepinseln und mit Zuckerperlen verzieren. Nochmals ein paar Minuten in den Ofen schieben und fertig sind die Pabassinas.