

Pinien - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche

Zutaten für: 35 Stück

100	Gramm	Pinienkerne
200	Gramm	Mehl
150	Gramm	Butter
75	Gramm	Zucker
		Orangenschalen-Aroma
1	Pack.	Vanillinzucker
2		Eigelbe
1	Essl.	Puderzucker
1	Essl.	Kakao

Anleitung:

60 g Pinienkerne grob hacken. Mehl, Fett, Zucker, Orangenschalen-Aroma, Vanillinzucker und gehackte Pinienkerne mit dem Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Teig zu einer Kugel formen und, in Folie gewickelt, gut eine Stunde kalt stellen. Backofen auf 200°C vorheizen. Teig zu einer fingerdicken Rolle formen, diese in 5 cm lange Stücke schneiden und auf Blech mit Backpapier legen. Mit Eigelb bestreichen, mit den restlichen Pinienkernen verzieren.

10-15 min. backen. Abkühlen lassen, mit Puderzucker oder Kakao besieben.