

Pistazien - Busserln

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Pistazienkerne
200	Gramm	Mehl
150	Gramm	Weiche Butter
150	Gramm	Zucker
2	Pack.	Vanillinzucker
		Salz
2		Eigelb
150	Gramm	Puderzucker

Anleitung:

Pistazien fein mahlen und mit dem Mehl mischen. Butter mit Zucker, Vanillinzucker, Salz und Eigelben cremig rühren. Mit Pistazien-Mehl-Mischung zu einem glatten Teig verkneten. Zu Rollen (Durchmesser 4 cm) formen. In Folie gewickelt ca. 60 Minuten kühlen.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Die Teigrollen in etwa 1 cm dicke Scheiben teilen. Zu Kugeln formen, mit einem Kochlöffelstiel jeweils eine Vertiefung eindrücken. Die Busserln auf das Blech geben und in ca. 12 Minuten goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Puderzucker mit zwei Esslöffeln Wasser verrühren. In einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und jeweils etwas Glasur in die Plätzchenvertiefungen spritzen. Die Busserln eventuell mit kandierten Früchten und Pistazienstücken verzieren.

Guten Appetit!