

Pistazien-Marzipan-Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 50 Portionen

250	Gramm	Mehl
100	Gramm	Pistazienkerne (gehackt)
1/2	Teel.	Backpulver
2		Eier
100	Gramm	Marzipanrohmasse
120	Gramm	Butter (weich)
1	Essl.	Pistazie (cremig)
2	Essl.	Zucker Mehl (zum Arbeiten)
50		Pistazienkerne
100	Gramm	Puderzucker
1	Essl.	Limettensaft

Anleitung:

Du liebst Pistazien und Marzipan? Dann darfst du jetzt dezent ausflippen, denn die Pistazien-Marzipan-Plätzchen sind wirklich der Hammer! Es wird dein neues Lieblingsrezept werden!

1. Schritt Das Mehl mit den gehackten Pistazien und Backpulver vermischen. Ein Ei trennen. Das Marzipan fein reiben und mit der Butter, Pistazienmus und Zucker cremig schlagen. Das Ei mit dem Eigelb unterrühren. Die Mehl-Mischung darüber streuen und zu einem glatten Teig verkneten. Nach Bedarf noch etwas Mehl oder Milch ergänzen, so dass der Teig gut formbar ist. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Schritt Den Ofen auf 170°C Unter- und Oberhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 6-8 mm dick auswellen und Taler (Durchmesser ca. 3-4 cm) ausstechen. Auf das Blech legen und mit dem verquirlten Eiklar bepinseln. Jeweils eine Pistazie auf die Mitte setzen und die Plätzchen im Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

3. Schritt Für die Glasur den Puderzucker mit dem Limettensaft und nach Bedarf etwas kaltem Wasser dünnflüssig anrühren. Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen und mit dem Guss bepinseln. Auskühlen lassen bis die Plätzchen trocken sind. Mhm Lecker !