

Pistazien-Plätzchen 2.

Kategorien: Plätzchen, Teig, Gefüllt

Zutaten für: 85 Portionen

FÜR DEN MÜRBEITEIG

250	Gramm	Mehl
1		Teel. Zimt (gemahlen)
1	Prise	Salz
50	Gramm	Puderzucker
1		Ei
1		Eigelb
150	Gramm	Butter

FÜR DIE FÜLLUNG

400	Gramm	Marzipanrohmasse
100	Gramm	Pistazien (ungesalzen, grün, fein gemahlen)
50	Gramm	Puderzucker
1	Essl.	Sahne

FÜR DIE GLASUR

2	Essl.	Rum
100	Gramm	Puderzucker
50	Gramm	Pistazien (fein gehackt)

Anleitung:

1. Schritt Mehl, Zimt, Salz und Puderzucker in einer Schüssel mischen.
2. Schritt Butter, Ei und Eigelb zugeben und mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten. Den Mürbeteig in 3 Portionen teilen und jeweils in Folie gewickelt mindestens 1 Stunde kalt stellen.
3. Schritt Die Marzipanrohmasse in Stücke schneiden, mit den Pistazien und dem Puderzucker verkneten und 3 ca. 30 cm lange Rollen formen.
4. Schritt Den Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen und jeweils 10 cm x 30 cm groß ausrollen. Dünn mit Sahne bepinseln.
5. Schritt Je 1 Marzipan-Pistazien-Rolle darauflegen und einrollen. Mit der Nahtstelle nach unten auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Im Backofen auf der mittleren Einschubebene bei 160°C Umluft für 20 Minuten backen.
6. Schritt Für die Glasur Puderzucker mit Rum glatt rühren. Diese Glasur auf die etwas abgekühlten Stangen verteilen und mit den gehackten Pistazien bestreuen. Auskühlen lassen und dann in ca. 0,5 cm bis 1 cm dicke Scheiben schneiden.