Pistazien - Plätzchen.

Kategorien: Plätzchen, Teig, Weihnachten
Zutaten für: 50 Portionen

250	Gramm	Mehl
1	Teel.	Zimt
1	Prise	Salz
50	Gramm	Puderzucker
1		Ei
1		Eigelb
150	Gramm	Kalte Butter
400	Gramm	Marzipanrohmasse
100	Gramm	Fein gemahlene Pistazien
5	Essl.	Sahne oder Milch

ZUM FERTIGSTELLEN

2	Essl.	Rum
100	Gramm	Puderzucker
	Etwas	Grob gehackte Pistazien

Anleitung:

Zubereitung: 45 min - Backzeit: 15-20 min

Mehl, Zimt und Salz mischen, auf eine saubere Arbeitsfläche geben und eine Mulde in der Mitte formen. 50 g Puderzucker, Ei und Eigelb in die Mulde geben. Butter in Stücken darum verteilen. Masse mit einer Hand zu einem glatten Teig kneten. In Folie gewickelt 2 Stunden kalt stellen. Pistazien mit dem Marzipan verkneten und in drei gleich große Stücke teilen. Daraus jeweils 30 cm lange Rollen formen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Den Teig dritteln. Die Stücke nacheinander auf einer etwas bemehlten Fläche 10 x 30cm groß ausrollen. Dünn mit Sahne (oder Milch) bepinseln. Je eine Marzipanrolle darauflegen und den Teig längs aufrollen. Achtet darauf den Teig sehr eng an der Rolle aufzuwickeln. Stark überstehende Teigenden abschneiden und die Naht gut zudrücken. Mit der Nahtstelle nach unten auf das Backpapier setzen und im heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten ca. 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Inzwischen 100 g Puderzucker mit Rum zu einem recht flüssigen Guss rühren. Auf die noch leicht warmen Pistazien-Stangen streichen und mit den gehackten Pistazien bestreuen. Vollständig auskühlen lassen und dann in etwa 1,5cm breite Scheiben schneiden. Pistazien-Plätzchen in einer Blechdose aufbewahren.