

Pistazien - Tannenbäumchen

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Zucker
2	Tropfen	Zitronenbacköl (L)
50	Gramm	Gemahlene Pistazien (L)
1/2		Zitrone, abger. Schale davon
100	Gramm	Vollmilchkuvertüre (L)
50	Gramm	Mandeln gemahlen
100	Gramm	Butter
1	Pack.	Vanillinzucker
1		Eigelb
150	Gramm	Mehl
100	Gramm	Zitronenkuchenglasur (L)

Anleitung:

Mehl, Zucker, Vanillinzucker, 25 g Pistazien, Mandeln, Backöl, Zitronenschale, Eigelb und Butter rasch verkneten. 1 Std. kühlen. Ofen auf 175 Grad vorheizen. Teig dünn ausrollen. Tannenbäumchen ausstechen. Ca. 10 Min. backen. Kuchenglasur auflösen. Mit etwas Speisefarbe verrühren. Auf die abgekühlten Plätzchen streichen. Restliche Pistazien darauf streuen. Dekorsterne auf die Baumspitzen setzen. Flüssige Kuvertüre mit einer Pergamenttüte tupfenartig aufspritzen.

Zubereitung: ca. 30 Minuten. Kühlzeit: ca. 60 Minuten. Backzeit: ca. 10 Minuten