

Pistazien - Zitronen - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Mehl
100	Gramm	Gemahlene Mandeln
100	Gramm	Zucker
1		Unbehandelte Zitrone
1	Pack.	Vanillinzucker
1		Ei
150	Gramm	Butter
1	Beutel	Zitronenkuchenglasur
50	Gramm	Gehackte Pistazien

Anleitung:

Mehl, Mandeln, Zucker, abgeriebene Schale der unbehandelten Zitrone, Vanillinzucker, Ei und Butter zu einem geschmeidigen Teig verkneten und zugedeckt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen.

Plätzchen von 5 cm Durchmesser ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im Backofen auf der zweiten Schiene von unten (E-Herd: 190 Grad C, Gas-Herd: Stufe 2-3) 10-12 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Inzwischen die Zitronenglasur im heißen Wasserbad schmelzen und nach 10 Minuten die Plätzchen damit bestreichen. Mit gehackten Pistazien verzieren.

Pro Stück 110 Kalorien = 448 Joule