

Himbeer-Pistazien-Plätzchen



Das brauchst du:

- 200 g weiche Butter
- 125 g Puderzucker
- 350 g Mehl, Typ 405
- Mark ½ Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 2 Päckchen Pistazien gehackt
- Saft und Abrieb einer ½ Bio-Zitrone
- 1 Eiweiß (30 g), leicht verquirlt
- außerdem etwas Zucker zum Ausrollen der Stränge
- Himbeer-oder Waldbeer-Marmelade bzw. Gelee
- Rohrzucker

So machst du´s richtig:

- 1.) Heize den Backofen auf 200 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 2.) Verarbeite die Pistazien in einer Küchenmaschine zu Pulver.
- 3.) Gib die Butter, den Puderzucker, das Mehl, die Pistazien, die Vanilleschote, das Salz, den Zitronenabrieb und das leicht verquirlte Eiweiß in eine Schüssel und knete das Ganze zu einem geschmeidigen Teig.
- 4.) Lass den Teig im Kühlschrank für mindestens 2 Stunden ruhen.
- 5.) Forme aus dem Teig 5 gleich große und gleich lange Würste.
- 6.) Wälze die Würste in Rohrzucker.
- 7.) Gib die Würste auf ein Backblech, das du vorher mit Backpapier ausgelegt hast.
- 8.) Drücke nun mit einem Kochlöffel eine Mulde in die Würste (da kommt später die Marmelade rein).
- 9.) Backe die Würste für etwa 15 Minuten im Backofen.
- 10.) Nimm die Würste aus dem Backofen und befülle sie sogleich mit der Marmelade.
- 11.) Lass die Würste für 5 bis 10 Minuten ruhen und schneide sie dann in kleine Rechtecke.
- 12.) Lass die Plätzchen für mehrere Stunden antrocknen und gib sie dann in eine Keksdose.