Marzipan-Heidesandplätzchen mit Pistazien

Zutaten

- 200 g weiche Butter
- 100 g Marzipanrohmasse
- 75 Puderzucker
- 1 TL Vanille Paste
- 20 g fein gehackte Pistazien
- 250 g Mehl

Außerdem

- 1 Eigelb zum Bestreichen
- 100 g feiner Zucker zum Wälzen



Zubereitung

- Butter, Marzipan, Puderzucker und Vanille Paste für ca. 4 Minuten schaumig aufschlagen.
- Pistazien und das gesiebte Mehl hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten.
- Aus dem Teig 4 Rollen von ca. 25 cm Länge und 3 cm Durchmesser formen, mit einer Klarsichtfolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
- Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Teigstangen dünn mit Eigelb bestreichen und in Zucker wälzen.
- Mit einem scharfen Messer 1,5 cm dicke Scheiben abschneiden und die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech, mit genügend Abstand, legen.
- Im vorgeheizten Backofen, auf mittlerer Schiene bei 170°C Ober-/Unterhitze 12 Minuten hellgelb backen und anschließend vollständig abkühlen lassen.
- In einer Weihnachtsdose aufbewahrt, halten sich die Marzipan-Heidesandplätzchen mit Pistazien etwa zwei bis drei Wochen.

Portionsgröße: ca. 70 Stück
Zubereitungszeit: 1800 Minuten
Backzeit: 12 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©