

Mandel-Pistazien-Plätzchen



Zutaten:

250g Mehl
100g Zucker
100g gemahlene Mandeln
50g gehackte Mandeln
1 Eigelb
200 g Butter

Guss:

2 Eiweiß
100g Puderzucker
75 g gem. Pistazien

Dekoration:

25 g ganze Pistazien

Zubereitung:

Die Zutaten zu einem Mürbteig verarbeiten, kalt stellen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. ½ cm dick ausrollen, runde Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Für den Guss löffelweise Puderzucker in das steif geschlagene Eiweiß einrühren, anschließend die gemahlene Pistazien unterheben. Mit dem Spritzbeutel Häufchen auf die Plätzchen spritzen und mit einer ganzen Pistazie verzieren. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 20 Minuten backen.

www.leckerekekse.de