

PISTAZIEN-MARZIPAN-PLÄTZCHEN



Plätzchen gehören einfach zur Weihnachtszeit. Beim Plätzchenbacken muss man nur wenige Dinge beachten, um leckere, feine Kekse zu machen. Wichtig ist beim Mürbeteig vor allem, dass die Zutaten richtig schön kalt sind und schon kann es los gehen. Meine Pistazien-Marzipan-Plätzchen sehen durch den Pistazienkern super aus und passen perfekt auf deinen Plätzchenteller. Der Schokoladenüberzug rundet sie Plätzchen geschmacklich perfekt ab.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U



Kühlzeit
2 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 90

MÜRBETEIG

Gib alle Zutaten in eine Schüssel und verknete sie kurz entweder mit den Händen oder der Küchenmaschine zu einem festen Mürbeteig. Forme den Teig zu einer Kugel oder drücke ihn flach auf einen Teller und decke ihn ab. Stelle den Teig für mindestens 1-2 Stunden oder auch über Nacht in den Kühlschrank.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180°C O/U vor.



Statt Pistazien kannst du auch Mandeln, Haselnüsse oder andere Nüsse verwenden.

PLÄTZCHEN FORMEN

Rolle den Teig auf einer leicht bemehlten Silikonmatte auf etwa 30x45 cm aus. Schneide ihn in 3 Teile, die jeweils 30x15 cm groß sind. Bestreibe sie mit einem Silikonpinsel mit Wasser. Teile die Marzipanmasse in drei Teile und forme sie jeweils zu einer 30 cm langen Rolle. Lege die Rollen jeweils auf eine Teigplatte und wickle die Rollen so jeweils mit einem Teig ein. Rolle ein paar Mal auf der Unterlage hin und her, damit sich der Teig am Übergang gut verbindet und lege die drei Plätzchenrollen auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Blech, backe sie im vorgeheizten Ofen für etwa 20 Minuten und lass sie danach vollständig abkühlen.

DEKORATION

Schneide die Rollen in 1 cm breite Scheiben. Zerhacke die Kuvertüre und schmilz zwei Drittel davon über einem heißen, aber nicht mehr kochenden Wasserbad. Nimm die Kuvertüre vom Wasserbad herunter und rühre die restliche Kuvertüre ein. So wird sie auf etwa 30°C heruntergekühlt und sie bekommt nach dem Abkühlen keinen Grauschleier. Bestreibe eine Ecke der Plätzchen mit der Kuvertüre und bestreue sie mit den gehackten Pistazien. Lass die Kuvertüre aushärten und verpacke die Plätzchen luftdicht in einer Keksdose, so halten sie sich mehrere Wochen. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

MÜRBETEIG:

- 150 g** Butter (kalt)
- 60 g** Puderzucker
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Zimt
- 1 Pr.** Salz
- 1** Ei
- 250 g** Mehl

FÜLLUNG:

- 100 g** Pistazien
- 400 g** Marzipanrohmasse

DEKORATION:

- 150 g** Zartbitterkuvertüre
- 60 g** Pistazien (gehackt)