

Pistazien-Sterne



ZUTATEN FÜR 20 STÜCK:

3 GUTSGLÜCK Eigelbe (M)
250 g KÜCHENSTOLZ Mehl
120 g LANDFEIN Butter
100 g BIO SONNE Rohrzucker
100 g PFIFF Pistazien
1 Prise Salz

Deko:

20 PFIFF Pistazien
50 g ZAUBERHAFT BACKEN
weiße Kuvertüre

ZUBEREITUNG:

1. Die Pistazien aus der Schale lösen und im Mixer möglichst fein mahlen.
2. Im Anschluss die Butter mit Zucker und Salz cremig rühren und nacheinander die Eigelbe untermischen.
3. Danach Mehl und gemahlene Pistazien unterkneten, bis ein homogener Teig entstanden ist – diesen in Folie gewickelt für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
4. In der Zwischenzeit zwei Bleche mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 175° C Umluft vorheizen.
5. Den Teig nach Ablauf der Ruhezeit auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa einen halben Zentimeter dick ausrollen und nach Belieben Sterne ausstechen – die Plätzchen auf den Blechen verteilen und für 8–10 Minuten goldbraun backen.
6. Im Anschluss vollständig auskühlen lassen und in der Zwischenzeit die Kuvertüre grob hacken und über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen.
7. Die Plätzchen mit Kuvertüre verzieren und mit je einer Pistazie dekorieren.