

Weihnachtsbäckerei 2020

Rezept 02: Pistazienschnecken



Teig:

250 g Mehl

125 g Zucker

1 EL Vanillezucker

1 Ei

125 g weiche Butter

Füllung:

300 g Marzipanrohmasse

2 Eiweiß

50 g gemahlene Pistazien

Zubereitung:

Aus Mehl, dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Ei und der weichen Butter in Stückchen einen glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung das Marzipan, das Eiweiß und die Pistazien zu einer glatten Masse verkneten.

Den abgekühlten Teig auf wenig Mehl ca. 3 Millimeter dick ausrollen, dann in Rechtecke von 25 x 35 cm schneiden. Dann das Pistazienmarzipan draufstreichen und die Teigrechtecke von der langen Seite her fest/stramm aufrollen. Die Teigrollen in Frischhaltefolie wickeln und nochmal 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 180-200°C vorheizen, die Backbleche mit Backpapier belegen, die Teigrollen aus der Frischhaltefolie wickeln und mit einem scharfen Messer in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Diese dann nicht zu dicht auf die Bleche legen und nacheinander im heißen Backofen etwa 8-10 Minuten goldbraun backen.