

PISTAZIENSTREIFEN

FOTO SEITE 3; CA. 95 STÜCK

300 g Mehl, 80 g Zucker, 175 g kalte Butter, 2 Eigelb, 50 g geschälte gemahlene Mandeln, 50 g gemahlene Pistazien, 1 Vanilleschote; 70 g Puderzucker, 1 ½ EL Orangensaft, 40 g gehackte oder in Stifte geschnittene Pistazien zum Verzieren



★ Mehl, Zucker, Butter in Flöckchen, Eigelb, Mandeln, Pistazien und das ausgekratzte Vanillemark zuerst mit den Knethaken des Handrührers,

dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Zu 2 langen Rollen formen und in Klarsichtfolie gewickelt für mindestens 2 Stunden kalt stellen.

★ Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen.

★ Die Teigrollen portionsweise in einen großen aufgeschnittenen Gefrierbeutel legen und den Teig etwa 3 mm dick ausrollen. In etwa 2 cm breite und 5 cm lange Streifen schneiden (den Teig zwischendurch immer wieder kalt stellen).

★ Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten backen (Streifen sollen hell bleiben).

★ Pistazienstreifen vorsichtig vom Backpapier lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

★ Puderzucker und Orangensaft zu einem Guss verrühren und die Streifen damit bestreichen. Mit den Pistazien verzieren (pro Stück ca. 40 Kcal, E 1 g, F 3 g, KH 4 g).