

Bei Katharina Raabs (Redaktion) kommt Farbe auf den bunten Teller. Mal ist es Grün-Weiß-Gebäck, mal Rot-Weiß-Gebäck – je nach Stimmung!



Grün-Weiß-Gebäck

1. Pistazien fein mahlen. Mit 125 g Butter, 50 g Puderzucker, einer Prise Salz, 1 Ei, Bittermandelaroma und 275 g Mehl mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten. In Folie gewickelt in den Kühlschrank legen. Restliche Eier trennen. Eiweiß kalt stellen. Eigelb mit restlicher Butter, Puderzucker, einer Prise Salz, Vanillemark und restlichem Mehl zum hellen Teig verkneten, in Folie wickeln und ca. 2 Std. in den Kühlschrank legen.

2. Ein Drittel des grünen und die Hälfte des hellen Teigs ca. 1 cm dick und möglichst rechteckig (ca. 15 x 8 cm) ausrollen. Längs in acht je 1 cm breite Streifen schneiden. Das zweite Drittel des grünen Teiges ca. 0,5 cm dick zum Rechteck (ca. 21 x 15 cm) ausrollen und mit etwas Eiweiß bestreichen.

3. Die vorbereiteten Teigstreifen in der Mitte des Teigrechtecks abwechselnd schichten, sodass im Querschnitt ein Schachbrettmuster entsteht. Dann mit der grünen Teigplatte ummanteln und die Teighülle etwas festdrücken. In Klarsichtfolie wickeln und ca. 1 Std. kalt stellen.

4. Restlichen grünen und weißen Teig ca. 0,5 cm dick zu zwei gleich großen Rechtecken ausrollen (ca. 25 x 20 cm). Eine Teigplatte mit Eiweiß bepinseln und die zweite Platte darauf legen. Alles zu einer Schnecke aufrollen, ebenfalls in Folie wickeln und kühlen.

Für ca. 40 Stück

120 g ungesalzene Pistazienkerne
225 g Süßrahmbutter
110 g Puderzucker
Salz, 3 Eier
einige Tropfen Bittermandelaroma
500 g Mehl
Mark von 1/2 Vanilleschote

Mein Tipp: Wenn es statt Grün lieber eine andere Farbe sein soll, können Sie auch zu Lebensmittelfarbe greifen (bei vielen SPAR Händlern im Backregal) und diese mit geriebenen Haselnüssen (statt Pistazien) unter eine Teigportion mischen.

5. Teigrollen aus dem Kühlschrank nehmen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (U: 160 °C/G: Stufe 3) ca. 15 Min. backen.

Bei 40 Stück pro Stück:
118 kcal (497 kJ)
2 g E, 12 g KH, 7 g F