

Himmlicher Genuss

Hier kommt ein Rezept für köstliche Weihnachtskekse

Pistazienröllchen aus dem Büro des Vorstands Finanzen und Personal, wo es manchmal so rund zugeht wie bei diesen Röllchen.



❄ Pistazienröllchen mit Kakao ❄

caritas

Zutaten für 40 bis 50 Plätzchen

Für den Pistazienteig:

60 g Backpistazien

70 g glattes Mehl

30 g Staubzucker, 1 feine Prise Salz

80 g eiskalte Butter

Für den Kakaomürbeteig:

100 g glattes Mehl

8 g Kakaopulver, 40 g Staubzucker

70 g eiskalte Butterwürfel

1 Msp. abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

Mark einer halben Vanilleschote

1 feine Prise Salz, ein kleiner Eidotter

außerdem: 1 Dotter mit 2 EL Milch verrührt

Zubereitung der Pistazienröllchen

caritas

1. Für den Pistazienteig die Pistazien in einem Cutter fein mahlen und in einer Schüssel mit Mehl, Maisstärke, Staubzucker und Salz mischen. Die Pistazienmischung auf die Arbeitsfläche schütten, Butterwürfel hinzufügen und mit den Fingern rasch zu Krümeln verreiben. Alles flott zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und vor dem Weiterverarbeiten mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Für den Kakaomürbeteig Mehl, Kakao und Staubzucker auf einer Arbeitsfläche sieben. Butter, Zitronenschale, Vanillemark und Salz darüber verteilen und den Dotter zufügen. Alles mit den Fingern flott zu Krümeln zerreiben und rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und mit dem Pistazienteig mindesten 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Beide Teige auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 3 bis 4 mm dicken Rechtecken von 10 x 10 cm ausrollen.
4. Den Pistazienteig mit Dottermilch dünn bepinseln und mit dem Kakaoteig bedecken. Die beiden Teige mit einem Rollholz sehr behutsam andrücken.
5. Den Teig auf ein Backpapier legen und mit Hilfe des Papiers möglichst eng einrollen. Die Teigrolle in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten einfrieren.

Zubereitung der Pistazienröllchen

caritas

- Den Ofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6. Die Teigrolle in 4 bis 5 mm dicke Scheiben schneiden und die Kekse mit etwas Abstand auf ein Backpapier belegtes Backblech verteilen. Die Pistazien-Schoko-Röllchen in ca. 10 bis 12 Minuten hell backen.
- Die Plätzchen zwischen Butterpapierbögen in einer Metalldose schichten und an einem kühlen Ort aufbewahren. So halten sie sich fünf bis sechs Wochen. Es sei denn, sie werden vorher aufgegessen.

■ Wir danken für Ihre Aufmerksamkeit 😊

