

Pistazienschnecken

Zutaten für ca. 60 Stück:



Teig:

250 g Mehl
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Ei
125 g weiche Butter

Füllung:

300 g Marzipanrohmasse
2 Eiweiß
50 g gemahlene Pistazien

Zubereitung:

Für den Teig das Mehl, Zucker, Vanillinzucker, Ei und Butter einen glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie gewickelt für 1 Stunde kühl stellen.

Für die Füllung das Marzipan mit Eiweiß und Pistazien zu einer glatten Masse verkneten. Teig 3 mm dick zu einem Rechteck ausrollen. Die Füllung darauf streichen und von der langen Seite her fest aufrollen. Für 2-3 Stunden kalt stellen. Die Rollen mit einem scharfen Messer in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Nicht zu dicht auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 190°C etwa 10-12 Minuten backen.

