



# Hier und heute

## Heidesand-Pistazienplätzchen

Konditormeister Marcel Seeger verfeinert Plätzchenklassiker mit Pistazie und er verrät in diesem Rezept, wie Heidesand-Pistazienplätzchen garantiert gelingen.

### Das Rezept

von Marcel Seeger, für circa 40 Stück

### Zutaten für die Heidesand-Pistazienplätzchen

- 250 g Butter, Zimmertemperatur
- 190 g Zucker
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)
- etwas Schalenabrieb von einer Bio-Zitrone
- 2 Eier (Gr. M)
- 200 g grüne Pistazien, sehr fein gehackt für den Teig
- 250 g Mehl Typ 550
- 1 Prise Salz
- 200 g grüne Pistazien
- etwas verquirltes Ei

### Zutat für die Dekoration

- 200 g Vollmilchschokolade, flüssig

### Zubereitung:

Zuerst den Backofen auf 190° C Ober- und Unterhitze vorheizen – alternativ auf 180° C Umluft und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

**Tipp:** Da es sich um flaches Gebäck handelt, kann man auch zwei Backbleche gleichzeitig bei Umluft im Ofen backen.

Für den Teig Butter, Zucker, Vanillemark, Salz und Zitronenabrieb verrühren. Dabei die Eier nach und nach zugeben. Anschließend die gehackten Pistazien und das Mehl zufügen und alles zu einem glatten Mürbeteig verbinden.

Den fertigen Mürbeteig in vier gleiche Stücke aufteilen und diese Stücke jeweils zu einer 3 cm dicken Rolle gleichmäßig ausrollen. Die fertigen Teigrollen für circa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, damit sie fest werden können.

In der Zwischenzeit die restlichen 200g grüne Pistazien fein hacken und auf einer ebenen Fläche ausbreiten. Die gekühlten Teigrollen nacheinander mit etwas verquirltem Ei mit Hilfe eines Pinsels dünn bestreichen und dann in den gehackten Pistazien wälzen. Anschließend die Teigrollen noch einmal für 10 Minuten in den Kühlschrank geben.



Die gekühlten Teigrollen jetzt mit einem Messer in circa 0,5 cm breite Scheiben schneiden und mit etwas Abstand auf das Backblech legen. Die Heidesandplätzchen im vorgeheizten Backofen circa 10-12 Minuten backen und dann abkühlen lassen.

**Tipp:** Anstelle von Pistazien kann man auch Pistazienpaste in den Teig geben.

Für die Dekoration die abgekühlten Plätzchen bis zur Hälfte in die flüssige Schokolade eintauchen und anschließend auf einem Stück Backpapier ablegen und fest werden lassen.