

Rezept

# Glutenfreie Pistazienkissen

Ein Rezept von Glutenfreie Pistazienkissen, am 30.04.2025

## Zutaten

### Für die Füllung

**300 g** gehackte Pistazien

**2** Eiweiße (Größe M)

**100 g** Puderzucker

### Für den Mürbeteig

**250 g** glutenfreies Mehl (z. B. Mehl Mix C von Schär)

**125 g** Butter, fein gewürfelt

**125 g** Zucker

**4** Eigelbe (Größe M)

Abrieb einer Bio-Zitrone

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

- 1.** Für die Füllung Pistazien in einem Mixer fein mahlen. Eiweiß steifschlagen, nach und nach Puderzucker einrieseln lassen und gemahlene Pistazien vorsichtig unterheben.

---

- 2.** Für den Mürbeteig Mehl mit Butter, Zucker, Eigelb und Zitronenabrieb zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Platte formen und in Folie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.

---

- 3.** Teig in vier gleich große Stücke schneiden und auf einer bemehlten Arbeitsfläche der Länge nach ca. 8 cm breit ausrollen.

---

- 4.** Mit einem Löffel die Pistazienmasse auf dem ersten Drittel des ausgerollten Teiges verteilen und der Länge nach aufrollen. Röllchen in ca. 2 cm breite Rechtecke schneiden.

---

- 5.** Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 180 °C/ Umluft 155 °C). Kissen auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und ca. 15 Minuten goldbraun backen.