

Rezept

Glutenfreie Pistazienkissen

Ein Rezept von Glutenfreie Pistazienkissen, am 26.04.2024

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.