

Nassau, November 2024

Adventsbackerei mit der Page Profi 300 von Soehnle

## Linzer Plätzchen neu interpretiert: Pistazie trifft Tradition

Der Duft von frisch gebackenen Plätzchen gehört zur Weihnachtszeit wie der festlich geschmückte Baum. Während Klassiker immer ihren festen Platz haben, bringt eine neue Interpretation frischen Wind in die Weihnachtsbackerei. So bekommen die beliebten Linzer Plätzchen in diesem Jahr eine besondere Note: zarter Mürbeteig trifft auf eine cremig-grüne Pistaziencreme. Diese Kombination aus traditionellem Gebäck und feinem Pistazienaroma ist nicht nur ein echter Hingucker, sondern sorgt auch für Abwechslung auf dem weihnachtlichen Plätzchenteller. Doch wie bei jedem guten Backrezept liegt das Geheimnis des Erfolgs in der Präzision. Ob Mehl, Butter oder Pistazien – die digitale Küchenwaage Page Profi 300 von Soehnle (UVP: 54,99 EUR) sorgt für exakt abgewogene Zutaten und stellt somit sicher, dass der Mürbeteig die perfekte Konsistenz erhält. Weitere Informationen finden Sie unter [www.soehnle.de](http://www.soehnle.de).

Die Kombination von traditionellem Gebäck und dem modernen Pistaziengeschmack zeigt, wie sich alte und neue Geschmackserlebnisse ideal vereinen lassen. Pistazien erfreuen sich derzeit wachsender Beliebtheit als Zutat und finden sich immer häufiger in süßen Kreationen wieder: von grüner Eiscreme über gefüllte Croissants bis hin zu edlen Pralinen. Auch für die weihnachtliche Backstube sind die nussigen Kerne eine perfekte Ergänzung. Doch neben dem Geschmack des Backwerks zählt auch die einfache Handhabung der Küchenhelfer in der Weihnachtsbackerei. Dank der großen Glaswiegefläche der Page Profi 300 und der in die Oberfläche integrierten Sensor-Touch-Bedienung gestaltet sich die Reinigung nach dem Backen total unkompliziert. Ein Wisch genügt, und die Waage ist bereit für das nächste Rezept.

### Mit selbstgemachten Plätzchen Freude verschenken

Der Duft von frisch gebackenem Teig und gerösteten Pistazien erfüllt die Küche und weckt Erinnerungen an gemütliche Wintertage. Durch die Pistaziencreme erhalten die Linzer Plätzchen einen Hauch von Raffinesse, ohne dabei ihren ursprünglichen Charakter zu verlieren. So werden sowohl klassische Plätzchenliebhaber als auch Fans moderner Aromen begeistert. Und das Beste: Die Plätzchen sind lange haltbar und lassen sich gut vorbereiten – ideal für die hektischen Adventsstage. Liebevoll verpackt, werden sie zu einem persönlichen Geschenk, das Freude bereitet und sich mühelos verschicken lässt. Hier zeigt sich die Page Profi 300 mit ihrer beeindruckenden 20-kg-Kapazität als wahrer Allrounder: Sie ist nicht nur ideal für das genaue Abmessen aller Zutaten, sondern auch perfekt geeignet, um die Pakete mit selbstgebackenen Plätzchen und Geschenken direkt für den Versand abzuwiegen. So lässt sich Weihnachtsfreude über weite Entfernungen hinweg teilen.

### Rezept: Linzer Plätzchen mit Pistaziencreme

- Pistazien blanchieren, abgießen und zusammen mit Kondensmilch und Milch cremig mahlen.
- Die Weiße Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und unter die Pistaziencreme heben.
- Mehl, Butter, Zucker, Mandeln und Gewürze zu einem glatten Teig verkneten und 1 Stunde kühlstellen

#### Unternehmenskontakt:

Leifheit AG  
Barbara Horn  
Leifheitstraße 1, 56377 Nassau  
Tel.: 02604/977-0  
E-Mail: [barbara.horn@leifheit.com](mailto:barbara.horn@leifheit.com)

#### Pressekontakt:

PUNKT PR GmbH  
Benjamin Kolthoff  
Völckersstraße 44, 22765 Hamburg  
Tel.: 040/853760-0  
E-Mail: [info@punkt-pr.de](mailto:info@punkt-pr.de)

- Backofen auf 200 Grad vorheizen, den Teig ausrollen und mit Linzer Ausstechformen Plätzchen ausstechen.
- Plätzchen 8-10 Minuten backen und abkühlen lassen.
- Oberteile mit Puderzucker bestäuben, Unterteile mit Pistaziencreme bestreichen und zusammensetzen.

Mit der präzisen Unterstützung der Soehnle Page Profi 300 gelingen die Linzer Plätzchen mühelos und machen das Backen in der Weihnachtszeit zu einem entspannten und genussvollen Erlebnis.

### **Über Soehnle:**

*Seit der Gründung durch den schwäbischen Unternehmer Wilhelm Soehnle im Jahre 1868 setzt die Marke Soehnle auf hohen Bedienkomfort, innovative Technik, erstklassige Qualität und herausragendes Design. Heute gehört Soehnle zu den weltweit führenden Anbietern von Personen- und Küchenwaagen und steht für exaktes Messen, Wiegen und Analysieren. Auch durch Produkterweiterungen wie Körperanalysewaagen mit der kompatiblen Soehnle Connect-App helfen Soehnle Produkte den Menschen gezielt dabei, fit zu bleiben und bewusst gesünder zu leben.*

### **Unternehmenskontakt:**

Leifheit AG  
Barbara Horn  
Leifheitstraße 1, 56377 Nassau  
Tel.: 02604/977-0  
E-Mail: barbara.horn@leifheit.com

### **Pressekontakt:**

PUNKT PR GmbH  
Benjamin Kolthoff  
Völckersstraße 44 · 22765 Hamburg  
Tel.: 040/853760-0 · 040/853760-10  
E-Mail: info@punkt-pr.de