

REZEPT: Linzer Plätzchen mit Pistaziencreme



- **Vorbereitungszeit: 60 Minuten**
- **Ruhezeit: 60 Minuten**
- **Backzeit: 30 Minuten**
- **Gesamtzeit: 2 Stunden 30 Minuten**

Zutaten

35 - 40 Stück

Zutaten Creme:

150 g Pistazienkerne (ohne Schale)

100 g Süße Kondensmilch

50 g Weiße Kuvertüre

50 ml Vollmilch

Zutaten Plätzchen:

300 g Mehl

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

E-Mail: info@punkt-pr.de

200 g Butter in Stückchen
100 g Zucker
100 g gemahlene Mandeln
1 TL Vanillepaste
1 Prise Salz
1/4 TL Zimt
1 Ei
1 Msp Gemahlene Nelken
Puderzucker zum Bestreuen

Utensilien

- 2 kleiner Töpfe
- Wasserbadschüssel
- Mixer
- Nudelholz
- Linzer Ausstechformen

Zubereitung

1. Für die Pistaziencreme die Pistazien in einen kleinen Topf geben, mit Wasser bedecken, 5 Minuten blanchieren und abgießen.
2. Die weiße Kuvertüre in der Zwischenzeit hacken und über dem Wasserbad schmelzen.
3. Anschließend die Pistazien zusammen mit der süßen Kondensmilch und der Milch in einen Mixer geben und cremig mahlen. Die geschmolzene Kuvertüre unterheben und alles beiseitestellen.
4. Die Zutaten für die Plätzchen zu einem glatten Teig kneten und anschließend für 1 h kühl stellen.
5. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
6. Anschließend den gekühlten Teig ca. 3-4 mm dick ausrollen und mithilfe einer Linzer Ausstechform jeweils die Ober- und Unterteile der Linzer Plätzchen ausstechen.
7. Die Plätzchen anschließend auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech für 8-10 Minuten im Backofen backen und abkühlen lassen.
8. Die Teigreste wieder zu einem kompletten Teig kneten und den Backvorgang wiederholen, bis der Teig komplett aufgebraucht ist.
9. Sind alle Kekse abgekühlt, die Oberteile (mit Loch) fein mit Puderzucker bestäuben.
10. Anschließend die Unterseite (ohne Loch) mit Pistaziencreme bestreichen und die Oberseite darauflegen.

Guten Appetit!

Unternehmenskontakt:

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

Pressekontakt:

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

SOEHNLE

Präzision aus Leidenschaft

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:

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