

Pistazien-Dreiecke (ca. 40 Stück)

«Das Besondere an diesen Guetsli ist die Pistazienfüllung, die gut sichtbar aus den Dreiecken hervorschaut und für die ungewöhnliche grüne Farbe sorgt. Das sind echte Hingucker!»

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<p>Teig:</p> <p>250 g Mehl</p> <p>50 g geschälte gemahlene Mandeln</p> <p>75 g Zucker</p> <p>1 Päckchen Vanillezucker</p> <p>150 g Butter</p> <p>2 Eigelb</p> <p>1 TL Kardamompulver</p> <p>Füllung:</p> <p>75 g Pistazienkerne</p> <p>2 Eiweiss</p> <p>275 g Backmarzipan</p> <p>1 EL Pastis oder Pernod</p> <p>1 Eigelb</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Mehl, Mandeln, Zucker, Vanillezucker, weiche Butter, Eigelb und Kardamom mit dem Handmixer kneten, dann von Hand zu einem glatten Teig verarbeiten, eine Stunde kalt stellen.2. Für die Füllung die Pistazien im Blitzhacker fein mahlen und mit Eiweiss, Marzipan und Pastis/Pernod gut verkneten.3. Den Teig auf wenig Mehl 1 bis 2 mm dick auswallen und runde Guetsli (ca. 6 cm Durchmesser) ausstechen.4. Je einen kleinen Teelöffel Pistazienfüllung draufgeben. Die Ränder von drei Seiten her über der Füllung zusammendrücken, ohne sie ganz zu verstecken.5. Die Guetsli auf ein Blech mit Backtrennpapier setzen und mit wenig Eigelb bestreichen.6. Im vorgeheizten Ofen bei 170 °C 10 bis 12 Minuten backen.

