



Weihnachtszeit

## ORANGEN-PISTAZIEN-HEIDESAND

### ZUTATEN FÜR CA. 80 KEKSE

- > 250 g Butter
- > 375 g Mehl
- > 450 g Zucker
- > 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- > 1 Prise(n) Salz
- > 85 g gemahlene Pistazienkerne
- > 1 abgeriebene Schale(n) von unbehandelten Orange(n)
- > 1 Eigelb
- > Frischhaltefolie

### ZUBEREITUNG

1 Butter schmelzen. Mehl, 250 g Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, 60 g Pistazien und Hälfte der Orangenschale in eine Schüssel geben. Butter zugeben. Erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. In 4 gleichgroße Stücke teilen und jeweils eine Rolle (3 cm Ø) formen. In Folie wickeln und ca. 3 Stunden kalt stellen.

2 100 g Zucker und 25 g Pistazien mischen. Übrige Orangenschale mit weiteren 100 g Zucker mischen. Eigelb und 1 EL Wasser verquirlen. Teigrollen mit Eigelb rundherum einpinseln. Je 2 Rollen im Pistazienzucker, die anderen beiden im Orangenzucker wälzen. In Scheiben (ca. 8 mm dick) schneiden

3 Auf 4 mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen, dabei Abstand lassen, da die Plätzchen etwas auseinanderlaufen. Bleche nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) 10–12 Minuten backen.

Herausnehmen und auskühlen lassen.

