

# Pistazien-Dreiecke mit Marzipanfüllung

Gebäck » Kekse

## Zutaten (62 Stück)

- » 175g Mehl
- » 75g Stärke
- » 75g Zucker
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 1 Prise Salz
- » 1 Ei(er)
- » 125g Butter/Margarine
- » 200g Marzipan-Rohmasse
- » 60g Puderzucker
- » 75g Aprikosenkonfitüre
- » 1 EL Portwein
- » 125g Kuvertüre (Halbbitter)
- » 20-25g geh. Pistazienkerne
- » Puderzucker

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Mehl mit Stärke, Zucker, Vanillinzucker und Salz mischen. Ei und Butter in Stückchen zufügen, alles kurz verkneten. Mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig abgedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen.

2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3mm dick ausrollen. Ca. 62 Dreiecke (6cm Seitenlänge) ausstechen. Plätzchen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen. Blechweise im heißen Ofen bei 175°C 8-10min backen. Auskühlen lassen.

3. Marzipan mit Puderzucker verkneten. Arbeitsfläche mit etwas Puderzucker bestäuben. Marzipan darauf dünn ausrollen. Ebenfalls 62 Dreiecke ausstechen.

4. Konfitüre und Portwein erhitzen, durch ein Sieb streichen. Plätzchen mit Konfitüre bestreichen. Marzipan-Dreiecke darauf legen. Kuvertüre grob hacken, auf einem heißen Wasserbad schmelzen, Dreiecke damit bestreichen. Je eine Ecke mit Pistazien bestreuen. Trocknen lassen.

Nährwerte: 70kcal/E1g/F4g/KH8g pro Stück

angelegt am: 26.11.2003

Rezept-Nr: 759

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke