

# Pistazienplätzchen

## Für den Teig:

- 250g Mehl
- TL Backpulver
- 100g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 150g kalte Butter
- 1 TL Vanilleextrakt (evtl. Vanillezucker)
- abgeriebene Schale einer halben Zitrone
- 3 Eigelb
- 100g gemahlene Pistazien (ungesalzen)

## Für die Deko:

- 100g Puderzucker
- Zitronensaft
- Ganze Pistazien (ungesalzen)

Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz und den Puderzucker in eine Schüssel geben und vermischen. Die kalte, in Würfel geschnittene Butter und die restlichen Zutaten dazu geben.

Alles zu einem Teig verkneten, dann in eine Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank mindestens ½ Stunde ruhen lassen.

Dann Teigstücke zu Kugeln in der gewünschten Größe formen und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Gelingt auch sehr gut, wenn der Teig zu einer Rolle gerollt wird (Durchmesser ca 2-3 cm) und dann Scheibchen abgeschnitten werden, diese zwischen den Handflächen zu Kugeln rollen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 8 Minuten bei Ober-/Unterhitze backen

Für die Deko den Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem zähflüssigen Zuckerguss verrühren. Die etwas abgekühlten Plätzchen mit dem Zuckerguss bepinseln und eine ganz Pistazie oben drauf setzen.

