

Shortbread mit grünen Pistazien

Zutaten:

210 g Mehl
 50 g Reismehl
 60 g Puderzucker
 ½ TL Salz
 1 Beutel Vanille-Zucker
 ¼ Vanille-Schote, herausgekratztes Mark
 200 g Butter
 abgeschabte Schale einer Bio-Zitrone
 1 Ei, verquirlt
 50 g grüne ungesalzene Pistazien, grob zerhackt

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Reismehl, dem Puderzucker, dem Salz und dem Vanille-Zucker gut mischen und dann zusammen mit der weichen Butter, dem Vanille-Mark und etwas abgeschabter Schale einer Bio-Zitrone von Hand oder in der Küchenmaschine schnell zu einem Teig verarbeiten. Sobald sich die Zutaten verbunden haben, mit Kneten inne halten; der Shortbread-Teig sollte nicht mehr als nötig geknetet werden.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle von ca. 5 cm Durchmesser formen, in Frischhaltefolie einpacken und mindestens eine Stunde lang im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Pistazien im Mörser oder im Blitzhacker grob hacken. (Wer mag, kann die Pistazien auch mit einem Messer grob hacken).

Die Teigrolle aus dem Kühlschrank nehmen, die Folie entfernen und sie kurz (ca. 10 Min.) bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Dann mit dem verquirlten Ei bestreichen.

Die Pistazien auf der Arbeitsfläche verteilen und die Teigrolle darin drehen bis sie rundum mit Pistazien bedeckt ist. Die Teigrolle erneut in Frischhaltefolie einschlagen und sie dann nochmals für ca. eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.

Danach die Teigrolle aus der Folie nehmen und schnell in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Das Backblech mit Backpapier belegen und die Plätzchen sofort im Abstand von ca. 2 cm aufs Blech legen und bei knapp 180 Grad ca. 20 Minuten lang backen. Das Shortbread ist ein eher bleiches Gebäck und soll nur ganz wenig Farbe annehmen
