



# Pistazien-Röllchen

## Zutaten für 50 – 60 Stück:

### Mürbteig:

- 250 g Mehl
- 100 g Puderzucker
- 100 g Butter
- 50 g Ei (1 Stück)
- 20 g Eigelb (1 Stück)
- Prise Salz

### Pistazienrolle:

- 400 g Marzipan
- 90 g Pistazien

### Rum Glasur:

- 100 g Puderzucker
- 30 g Rum
- 10 g Pistazien gehackt

## Zubereitung:

### Mürbteig

Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker, den Eiern und dem Salz gut verkneten.

#### Knetzeiten

1-Gang Maschine:	3 – 4 Minuten
2-Gang Maschine:	4 – 5 Minuten langsam
NOVA:	4 – 5 Minuten Stufe 2

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Anschließend das Mehl kurz unterkneten.

#### Knetzeiten

1-Gang Maschine:	1 – 2 Minuten
2-Gang Maschine:	1 – 2 Minuten langsam
NOVA:	1 – 2 Minuten Stufe 2

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Den Teig aus dem Kessel nehmen und von Hand zu einem Ballen formen. Den Teig über Nacht in den Kühlschrank stellen und am nächsten Tag verarbeiten.



Im Holzbackofen:  
Bei 230 °C einschießen  
Backzeit: ca. 20 – 25 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze: 230 °C  
Unterhitze: 140 °C  
Backzeit: ca. 20 – 25 Minuten  
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:  
Bei 190 °C einschießen  
Backzeit: ca. 20 – 25 Minuten



## Pistazienrolle

Die Pistazien fein vermahlen und mit dem Marzipan verkneten.

### Knetzeiten

1-Gang Maschine:	2 – 3 Minuten
2-Gang Maschine:	2 – 3 Minuten langsam
NOVA:	2 – 3 Minuten Stufe 2

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Den Mürbteig eine halbe Stunde vor Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Nun die Pistazienmarzipan-Masse herstellen und in drei Teile aufteilen.

Jede einzelne Portion ca. 30 – 40 cm ausrollen.

Danach den Mürbteig auf eine Stärke von 2 – 3 mm ausrollen und darauf achten, dass die Platte genauso breit ist wie die Marzipanrollen. Nun den Mürbteig mit etwas Milch bestreichen, die erste Rolle darauf geben und einwickeln. Sobald der Mürbteig die Rolle umhüllt, den Rest mit einem Messer abtrennen und die erste Rolle auf ein Backblech setzen. Mit den anderen beiden wiederholen.

Anschließend das Ganze nach Anleitung backen.

## Rum Glasur

Während die Rollen backen, den Puderzucker im Rum (alternative Zitronensaft) verrühren.

Sobald die Rollen aus dem Ofen kommen, mit der Glasur sofort bestreichen und die gehackten Pistazienkerne darauf verteilen. Das Ganze auskühlen lassen und in 1 cm breite Stücke schneiden.