



## Pistazien-Spiralen

### Zart-mürb

**80 g Butter · 60 g Puderzucker**  
**1 TL Vanillepaste (1 TL Reissirup +**  
**1 Messerspitze Vanille)**  
**2 TL Matchapulver + 3 EL Wasser**  
**75 g gehackte Pistazien**  
**150 g Mehl, Type 405**  
**1 gehäufter TL Backpulver · 1 Prise Salz**

- ❶ Butter mit Puderzucker und Vanillepaste schaumig schlagen, bis die Masse weiß wird.
- ❷ Matchapulver mit dem Wasser verrühren, bis sich das Pulver vollständig aufgelöst hat.
- ❸ 25 g der gehackte Pistazien fein mahlen.
- ❹ Mehl mit Backpulver und Salz mischen und sieben. Anschließend löffelweise unter die Buttermischung rühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Teig in zwei gleich große Teile teilen. Unter die eine Hälfte die feingemahlene Pistazien und die Matcha-Mischung kneten. Beide Teige abgedeckt mindestens 1 Std. im Kühlschrank aufbewahren.

- ❺ Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben oder eine Silikonmatte benutzen. Beide Teige zu gleich großen dünnen Rechtecken ausrollen. Den grünen Teig auf den hellen Teig legen. Dann den Teig entlang der langen Seite stramm aufrollen.
- ❻ Teigrolle 30 Minuten in den Gefrierschrank legen. Danach die Rolle in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- ❼ Restliche Pistazien noch feiner hacken und auf einen Teller geben. Die Teigscheiben mit dem Rand durch die Pistazien drehen. Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und kühl stellen.
- ❽ Plätzchen bei 160 °C Umluft 12–15 Minuten auf mittlerer Schiene backen, bis sie etwas Farbe annehmen.
- ❾ Herausnehmen und abkühlen lassen.

☆ Einfach | 20 Plätzchen

🕒 Zubereitungszeit: 35 Min. + 15 Min. Backzeit + 1 Std. Kühlzeit

🍏 Pro Stück: 90 kcal; 2 g E, 5 g F, 9 g KH