

Grünes Kleeblatt

Ausgestochene Plätzchen mit einem Marzipan- und Pistazien-Belag.

etwa 65 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
75 g Zucker
250 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
2 Eigelb (Größe M)
1 EL Milch
125 g weiche Butter oder Margarine

Marzipanmasse:

50 g Pistazienkerne
300 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
2 Eiweiß (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Bestreuen:

25 g Dr. Oetker gehackte Pistazien

1 Vorbereiten:

Für die Marzipanmasse Pistazien mahlen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen.

3 Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche portionsweise dünn ausrollen und Kleeblätter (Ø 4 cm) ausstechen. Die Plätzchen auf das Backblech legen.



4 Marzipanmasse zubereiten:

Marzipan, gemahlene Pistazien, Eiweiß und Vanillin-Zucker mit dem Mixer (Rührstäbe) in einem Rührbecher zu einer glatten Masse verrühren. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm) füllen und das Kleeblatt nachspritzen. Die gehackten Pistazienkerne aufstreuen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

Tipps aus der Versuchsküche

- Einfacher geht es, wenn Sie das Backpapier auf dem Backblech mit etwas Fett festkleben.
- Je nach Anlass können Sie auch andere Motive ausstechen, z. B. Tannenbäume zur Weihnachtszeit.
- In gut schließenden Dosen ist das Gebäck etwa 2 Wochen haltbar.

