




Marillen-Pistazientaler

Gefüllte Plätzchen mit einer fruchtigen Aprikosen-Füllung mit Schuss.

etwa 50 Stück    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Füllung:

4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
250 g Aprikosenkonfitüre
(Marillenkönfitüre)
5 EL Marillenschnaps

Mürbeteig:

50 g Dr. Oetker gehackte
Pistazien
125 g Butter
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
2 EL Marillenschnaps
175 g Weizenmehl

Zum Verzieren:

100 g Puderzucker
1 - 2 EL Marillenschnaps

1 Vorbereiten:

Für den Teig 1 EL Pistazien zum Verzieren beiseitestellen. Übrige Pistazien fein hacken. Butter in einem Topf zerlassen, Pistazien zugeben und die Butter leicht bräunen. Pistazienbutter in eine Edelstahl- oder Porzellanschüssel geben und etwa 45 Min. kalt stellen.

2 Füllung zubereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Konfitüre durch ein Sieb streichen. Gelatine leicht ausdrücken und mit der Konfitüre in einem Topf unter Rühren erwärmen, bis die Gelatine aufgelöst ist. Topf vom Herd nehmen. Wenn die Masse ausgekühlt ist, den Schnaps zugeben und in den Kühlschrank stellen.

3 Mürbeteig zubereiten:

Die wieder fest gewordene Pistazienbutter mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Marillenschnaps unterrühren. Mehl auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Daraus etwa 3 cm dicke Rollen formen und die Rollen in Frischhaltefolie gewickelt mind. 1 Std. in den Kühlschrank legen, bis sie hart geworden sind.



- 4 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

- 5 Die harten Rollen in etwa 3 mm dünne Scheiben schneiden, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: 10 - 12 Min.

Die Taler mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

- 6 Füllung glatt rühren. Die Taler mit einer etwa haselnussgroßen Menge der Füllung zusammensetzen und leicht andrücken.

7 **Verzieren:**

Puderrucker mit Marillenschnaps zu einem dickflüssigen Guss anrühren. Guss in einen Gefrier- oder Spritzbeutel geben, verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. Taler damit verzieren und, bevor der Guss fest wird, mit den beiseitegestellten Pistazien verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit Marillenschnaps können Sie den Teig mit Milch zubereiten.
- Die Füllung lässt sich gut mit einem Gefrier- oder Spritzbeutel portionieren.
- Das Gebäck hält sich maximal 2 Wochen.

