Pistazien Schnecken



Von Kuchenfee

Sobald die Pistazien-Schnecken aus dem Ofen kommen, sieht man die **grüne Spirale aus Marzipan und Pistazie** im Anschnitt schimmern. Das ist genau dieser Moment, für den ich diese kleinen Plätzchen so liebe. Mein Rezept arbeitet bewusst mit einem mürben Eierlikör-Teig statt mit Hefeteig, weil die Spirale beim Backen sauberer steht und sich beim Anschnitt nichts verzieht. Die Marzipan-Pistazien-Füllung rühre ich aus grob geriebenem Marzipan, etwas Eiweiß und gemahlenen Pistazien selbst an, ganz ohne fertige Pistaziencreme aus dem Glas.

Die Schnecken sind Teil meiner kleinen Plätzchen-Reihe vor dem Konfekt-Finale, also wirklich Konditor-Format und kein Frühstücks-Hefegebäck wie die Cinnamood-Variante. Wichtig ist nur eines: **den Teig auf kleinster Geschwindigkeit nur so kurz verkneten, bis eine gebundene Masse entsteht**. Wer da zu lange dran ist, schlägt Luft rein und verliert die mürbe Struktur. Hier kommt mein Rezept für die Pistazien Schnecken mit Marzipan-Pistazien-Füllung:

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**20 min**	**n/a**	**30 min**

1 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
100 g	Zucker
100 g	Butter *weich*
2 x	Ei *getrennt*
	Vanille-Zucker *Mark oder Paste*
⅓ x	Bittermandelaroma *und/oder*

FÜLLUNG

200 g	Marzipan Rohmasse
2 x	Eiweiß
30 g	Pistazien *gemahlen*

Werkzeuge

- Nudelholz
- Schüssel
- Waage

Zubereitung

01 Teig All In -> Alle Zutaten außer zu einem Teig verkneten und mindestens 2 Stunden abgedeckt kalt stellen.

02 Marzipan reiben und mit einer kleinen Menge des Eiweiß zu einer Paste verarbeiten. Erneut etwas Eiweiß dazu geben und glatt rühren. Die Pistazien dazu geben und vermengen. Nach Bedarf mit etwas Puderzucker nachsüßen oder Bittermandel Aroma aromatisieren.

03 Teig kurz durch kneten und mit etwas Mehl auf der Arbeitsfläche ausrollen. Bevorzugt rechteckig und nicht rund oder in spaßige Landschaften.

04 Die Füllung aufstreichen und den Teig aufrollen.

05 Etwas Kochgarn nehmen und damit die Rolle in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

06 Auf ein Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 190°C etwa 10 Minuten backen, bis die Gebäcke hell gold sind.