

Pistache-Engelszungen mit Fleur de Sel

Zutaten

Ergibt ca. 50 Stück

Teig

- 175 g Butter, in Stücken
- 80 g Zucker
- 1 Vanillestängel, nur ausgekratzte Samen
- 1 Prise Coop Fine Food Messolongi Fleur de Sel
- 2 frische Eigelb
- 300 g Weissmehl
- 100 g ungesalzene, geschälte Pistazien, im Cutter portionenweise gehackt

Verzierung

- 150 g Puderzucker
- 1 frisches Eiweiss
- Coop Fine Food Messolongi Fleur de Sel zum Verzieren



Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Kühl stellen: ca. 2 Std. 30 Min.
Backen: ca. 10 Min.

Energiewert/Stück

ca. 332 kJ/79 kcal

Mein Einkauf

- 175 g Butter
- 2 TL Coop Fine Food Messolongi Fleur de Sel
- 2 frische Eier
- 100 g ungesalzene, geschälte Pistazien
- 150 g Puderzucker

Im Vorrat

- Zucker
- Vanillestängel
- Weissmehl

Zubereitung

Teig: Butter in einer Schüssel weich rühren. Zucker, Vanillesamen, Salz und Eigelbe darunter rühren, weiter rühren, bis die Masse heller ist. Mehl und Pistazien darunter mischen, zu einem Teig zusammenfügen, zugedeckt mind. 2 Std. kühl stellen. Teig ca. 15 Min. vor dem Auswallen aus dem Kühlschrank nehmen. Teig in zwei Portionen teilen, zwischen zwei Plastikbeuteln ca. 5 mm dick auswallen, in Rechtecke von ca. 2 × 6 cm schneiden, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen, ca. 30 Min. kühl stellen.

Backen: Ca. 10 Min. im auf 170 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft), auf einem Gitter auskühlen.

Verzierung: Puderzucker und Eiweiss mit dem Schwingbesen verrühren. Pistazien-Engelszungen noch warm glasieren, mit Fleur de Sel verzieren.

Haltbarkeit: In einer Dose gut verschlossen ca. 4 Wochen.

Weitere gluschtige
Rezepte unter

www.coop.ch/rezepte