

## PISTAZIEN-TALER

### ZUTATEN

Für 65-75 Stück

Backpapier für das Blech

Teig:

250 g Butter, weich

120 g Zucker

2 TL Vanillezucker

1 Prise Salz

1 1/2 EL Milch

350 g Mehl

1 Eiweiss, verquirlt

ca. 100 g Pistazien, fein gehackt



### ZUBEREITUNG

**1** Für den Teig Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Vanillezucker, Salz und Milch zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Mehl dazusieben, kurz verrühren, zu einem Teig zusammenfügen.

**2** Teig zu 2 Rollen von 4 cm Durchmesser formen. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen oder 20-30 Minuten tiefkühlen.

**3** Rollen mit Eiweiss bepinseln, in Pistazien wenden. Mit einem scharfen Messer in 5 mm dicke Scheiben schneiden, auf das mit Backpapier belegte Blech legen, 15 Minuten kühl stellen.

**4** In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 8-10 Minuten backen.

