

# Pistazien-Marzipan-Schnitten

## Zutaten:

- ☞ 175 g Mehl
- ☞ 60 g Puderzucker
- ☞ 50 g gem. Mandeln
- ☞ 50 g Schokoraspel
- ☞ 100 g Butter
- ☞ 1 Eigelb

## Füllung:

- ☞ 1 Eiweiß
- ☞ 200 g Marzipan
- ☞ 20 g gem. Pistazien

## Guss:

- ☞ 100 g Puderzucker
- ☞ ½ TL Zimt
- ☞ ca. 1 EL Rum

Zubereitungszeit: 30 min

Backzeit: 20 – 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach



## Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Mürbteig herstellen, kaltstellen ( am besten über Nacht).

Marzipan mit gemahlene Pistazien und Eiweiß verkneten.

Teig in 2 Teile teilen und in zwei Rechtecke auswellen 3 – 5 mm dick.

Die Füllung in Streifen längs auf dem Teig auf die beiden Rechtecke aufteilen.



Ränder überschlagen und zu einer Rolle formen. Die Rolle mit der Naht nach unten auf ein Blech mit Backpapier setzen und bei 160 C für 20 min. backen.

Noch heiß mit einem Guss aus:

100 g Puderzucker

½ TL Zimt

ca. 1 EL Rum

vermischen und die Streifen bestreichen.

Nach dem Abkühlen in 1,5 cm breite Stücke schneiden.