REZEPT FÜR PISTAZIENHÄSCHEN | SWEETFAMILY

PISTAZIENHÄSCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

90 Min. | + Abkühlzeit

ZUTATEN

	Für den Teig:
250 g	SweetFamily Puderzucker
250 g	weiche Butter
3	Eier (Größe M)
500 g	Mehl
Mehl zum Ausrollen	
	Zum Füllen und Verzieren:
200 g	Marzipanrohmasse
2-4 EL	SweetFamily Puderzucker
4-5 EL	Rum
60 g	gemahlene Pistazien
250 g	Zartbitter-Kuvertüre
50 g	weiße Kuvertüre

ZUBEREITUNG

Teig zubereiten und backen:

1. Puderzucker sieben und mit Butter cremig rühren. Eier unterschlagen. Mehl kurz unterkneten. Teig zugedeckt ca. 2 Stunden kühl stellen.

2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Teig auf wenig Mehl dünn ausrollen und Häschen ausstechen. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Im heißen Ofen je ca. 15 Minuten hell backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Marzipanmasse zubereiten und füllen:

3. Marzipan im Blitzhacker fein zerbröseln. Mit gesiebtem Puderzucker mischen und nach und nach Rum unterkneten, bis das Marzipan geschmeidig ist. Pistazien unterkneten. Masse auf Puderzucker dünn ausrollen und Häschen ausstechen. Jeweils zwei Kekshäschen mit einem Marzipanhäschen zusammensetzen.

Pistazienhäschen überziehen:

4. Beide Kuvertüren getrennt hacken. Dunkle Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen. Häschen damit überziehen und trocknen lassen. Weiße Kuvertüre über dem heißen Wasserbad schmelzen, Häschen damit verzieren.

Tipps:

Mit unserem Rezept kannst du das Marzipan auch ganz einfach selbst machen.

Wenn Kinder mitessen, ersetze den Rum durch Milch oder frisch gepressten Orangensaft.