



Zutaten:

- 250 g Mehl
- 100 g Zucker
- 200 g Butter
- 1 Eigelb
- 100 g gemahlene Mandeln
- 50 g gehackte Mandeln
- ½ TL abgeriebene Zitronenschale

Guss:

- 2 Eiweiß
- 100 g Zucker
- 75 g gemahlene Pistazien

Für die Deko:

- 25 g ganze Pistazien
- 1 runde Ausstecherform
1 Spritzbeutel

Zubereitung:

Aus den Teigzutaten einen Knetteig herstellen. Dafür das mit den Mandeln gemischte Mehl in eine Schüssel geben. In eine Vertiefung den Zucker einrieseln lassen. Die kalte Butter auf den Mehrrand verteilen. Zum Schluss das Eigelb und die Zitronenschale hinzufügen. Das ganze zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten, danach mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Klarsichtfolie einschlagen und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

In der Zwischenzeit den Guss zubereiten. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Nach und nach den Zucker dazugeben und mitrühren bis der Eischnee schön glänzt. Anschließend die gemahlene Pistazien unterheben. Den Guss bis zur Weiterverarbeitung im Kühlschrank aufbewahren.

Nach dem Kaltstellen den Knetteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. ½ cm dick ausrollen. Kreise ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Alternativ aus dem Teig kleine Kugeln formen und mit der Handfläche platt drücken.

Nun den Guss mit dem Spritzbeutel oder zwei Teelöffeln auf die Plätzchen häufen. Zum Schluss belegt man die Räubermützchen mit den ganzen Pistazien und backt sie bei 175°C ca. 20 Minuten.

