

Pistazien-Zitronenherzen



Zutaten

Teig:

- 100 g Doppelrahmfrischkäse
- 200 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 1 Eigelb (Größe M)
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- Salz
- 300 g Mehl

Guss:

- 100 g getrocknete Cranberrys
- 70 g Pistazien
- 250 g Puderzucker
- 4-5 EL Zitronensaft

Zubereitung

Frischkäse in die Rührschüssel geben. Butter in Flöckchen schneiden und mit Zucker dazugeben. Mit dem Schneebesen des Handrührgerätes oder der Küchenmaschine alles cremig verrühren, dann das Eigelb, Zitronenschale und 2 Prisen Salz unterrühren. Das Mehl zugeben und alles zügig zu einem Teig zusammenfügen. Teig zur Kugel formen, in die Folie schlagen und 3-4 Stunden kühlen. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen. Herzen oder Kreise ausstechen und auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Im heißen Ofen (Mitte) 12-14 Minuten backen; die Plätzchen sollten nur von unten bräunen, oben aber noch hell sein. Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, dann auf dem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Cranberrys feiner, die Pistazien grob hacken. Puderzucker und Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Die Plätzchen mit der Oberseite hineintauchen und auf ein Kuchengitter zum Trocknen legen. Mit Pistazien und Cranberrys bestreuen und vollständig trocknen lassen.

Viel Spaß beim Backen!

Lisa

