

Pistazien Marzipan Roulade

Hallo! Letzte Woche habe ich ja mit dem ersten Weihnachts DIY die Advent- und Weihnachtszeit auf dem Blog eingeleitet. Heute gibt es das erste Keksrezept, Pistazien Marzipan Roulade. Ein solches habe ich schon mal vorweg es wird nicht das einzige Keksrezept bleiben. Also seid gespannt und haltet die „Nudelwalker“ bereit:



Bei mir gibt es einfach nur Keks-Klassiker, die ich jedes Jahr
backe. Das muss einfach sein. Würde es anders sein, gäbe es

lautstarken Protest von meiner Familie. Vanillekipferl für
dieses Kind und Nussecke für den Mann. Neben dem Kipferl für
die kleine ich aber auch gerne das Neues aus dem Kasten
sich nicht weniger Freude. Wie mit weniger oder Erfolg, meine ich, dass
sich Mühsoboo lecker. Da landet das Rezept dann wieder schnell
Aber wenn sie ein Erfolg werden, kann ich die Keksdose gar
nicht schenken. Und schenke schon die Keksdose gar
Erfolg! mit der Pistazien Marzipan Roulade. Ein voller



Pistazien Marzipan Roulade

Zutaten:

Mürbteig:

260 g Mehl

140 g Staubzucker (Puderzucker)

1 TL Zimt

100 g Butter

1 Ei

1 Eidotter

Fülle:

200 g Marzipan

75 g Pistazien (gerieben)

1 EL Orangensaft

Verzierung:

Schokoglasur

20 g gehackte Pistazien

Mehl mit Zimt und Staubzucker vermischen und auf die Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Mulde eindrücken. Die Eidotter kalzieren und kleine geschneitene Butterflocken und für zirka 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Die geriebenen Pistazien und dem Orangensaft vermischen. Die Butter dritteln und zu einer zirka 25 cm langen Rolle formen. Auf der Fläche auf zirka 25 cm Länge und 9-10 cm Breite die Marzipan Pistazien Rolle auf den Teigrand legen und den Teig zusammendrücken und mit dem Finger verstreichen sodass wie nicht mehr sichtbar ist belegtes Blech geben und bei 180°C für zirka 30 Minuten backen. Die noch warmen Rouladen mit Schokoglasur verzieren und mit Schokoglasur bestreuen. Kurz überkühlen lassen und in Stücke schneiden. Backschokolade im Wasserbad schmelzen und so lange die Züge bis eine flüssige Glasur entsteht. Die Glasur kühl bräuteln und wenn ich der Rest wird bleich erspar ich kurz in Wasserbad erwärmen bis sie flüssig ist. So Pistazien kaufen ich in der Schale (aufpassen dass man wegschäufeln bekommt) man so fein gemahlene Pistazien überhaupt Supermarkt sehe, sind doch nur gehackte Pistazien oder?



Wie sieht es bei Euch aus mit der Weihnachtsbäckerei? Schon
Klassiker? Oder bückt Ihr überhaupt? Was sind denn Eure
Rezepte?

