



Zutaten für 20 Stück:

Für den Teig

400 g Mehl (Typ 405)

250 g weiche Butter

125 g Puderzucker, gesiebt

1 Ei

100 g Pistazien, geschält und ungesalzen

Für die Proseccocreme

200 g weiße Kuvertüre

80 g weiche Butter

80 ml Prosecco von Nardi

Für die Dekoration

200 g weiße Kuvertüre

70 g Pistazien



## Pistazien Prosecco Taler

Diese feinen Pistazien Prosecco Taler mit einer cremigen Füllung sind besondere Schmuckstücke auf dem Plätzchenteller.

### Zubereitung

Am Vortag die Proseccocreme vorbereiten. Die weiße Kuvertüre grob hacken und zusammen mit der Butter in einem Wasserbad schmelzen lassen. Anschließend mit einem Schneebesen den Prosecco unterschlagen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Die Creme in einen Spritzbeutel umfüllen, diesen verschließen und die Creme über Nacht im Kühlschrank durchkühlen lassen. Für den Teig die Pistazien in einem

Hochleistungsmixer fein mahlen. Anschließend zusammen mit dem Mehl, Puderzucker, Ei und der weichen Butter in eine Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und eine Stunde kalt stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und ungefähr 40 runde Plätzchen ausstechen und auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Bei 170° Grad Ober- und Unterhitze 8 bis 10 Minuten backen, danach vollständig abkühlen lassen.

Für die Dekoration die weiße Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen lassen. Die Hälfte der Plätzchen zur Hälfte in die weiße Kuvertüre tunken, mit Pistazienkernen dekorieren und trocknen lassen.

Die Proseccocreme auf die andere Hälfte der Plätzchen aufspritzen, die dekorierten Plätzchen darauf setzen und leicht andrücken.

**Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!**

Weitere Rezeptideen finden Sie auf [www.bio-gourmet.com/rezepte](http://www.bio-gourmet.com/rezepte)