

Pistazien Matcha Sterne



„Ich bin ein Gourmeegle.“

Zutaten:

Für den Teig

- 100 g Butter
- 50 g Puderzucker
- 1 Ei
- 75 g gemahlene weiße Mandeln
- 1/2 TL Matcha Tee Pulver, feinste Ausmahlung
- 150 g Weizenmehl 405

Für die Verzierung

- 200 g weiße Schokoladen
- gehackte Pistazien



Zubereitung:

Alle Teigzutaten zu einem Mürbeteig kneten und anschließend 30 Minuten kalt stellen. Ofen vorheizen auf 180 ° C. Teig ausrollen und Sterne ausstechen. Die Plätzchen 9 Minuten ausbacken und danach abkühlen lassen. Eine Hälfte in geschmolzene Schokolade tunken und anschließend in die gehackten Pistazien tunken

