



Pistazien Thymian Shortbread

Tanja Grandits



Rezept für 4

Zutaten

200 g Marzipanrohmasse
200 g Zucker
2 unbehandelte Zitronen,
abgeriebene Schale
1 TL Fenchel, gemahlen
1½ TL Anis, gemahlen
1 TL Fleur de Sel
30 ml Zitronensaft
100 g Butter, geschmolzen
300 g Mehl
1½ Eier
280 g ganze Pistazien,
geröstet
2 EL Thymian, fein
geschnitten

Zubereitung

Marzipanmasse, Zucker, Zitronenschale, Fenchel, Anis und Fleur de Sel mit dem Handrührgerät vermengen. Nacheinander Zitronensaft, Butter, Mehl, Eier, Pistazien und Thymian darunterkneten. Den Teig in eine Form von 10 × 30 × 3 cm geben und 2 Stunden tiefkühlen. Mithilfe eines Sägemessers in möglichst feine Scheibenschneiden, diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Heissluft 170 °C während 7 Minuten backen.