

Plätzchen

FÜR 25 STÜCK

Zutaten:

TEIG

- 250 g Mehl
- 125 g Zucker
- 50 g Mandelpulver
- 125 g zimmerwarme Butter
- 1 Ei
- 1 Eigelb

ZUM BESTREICHEN

- 1 Eigelb + 50 g gehackte Pistazien
- Mehl zum Ausrollen

Zubereitung:

1. Alle Zutaten zu einem Teig verrühren.
2. Bei Verwendung eines Holzkohlegrills die Briketts in den Grill legen und anzünden. Danach aus den glühenden Briketts einen Ring of Fire bauen (Kohlering am Rand des Grills mit freier Fläche in der Mitte). Bei einem Gas- oder Elektrogrill vorheizen auf 180°C. Danach den Pizzastein auf dem Grill platzieren.
3. Den vorbereiteten Teig auf einer bemehlten Fläche etwa 0,5 cm dick ausrollen. Mit einem Plätzchenausstecher die Kekse ausstechen. Das Backpapier auf die Größe des Pizzasteins zuschneiden und die Plätzchen darauf legen.
4. Etwa 10 Minuten indirekt mit 180°C mit geschlossenem Deckel backen, dann mit Eigelb bestreichen und mit den gehackten Pistazien bestreuen. Nach weiteren 3 Minuten die Plätzchen vom Pizzastein nehmen und auf ein Gitter zum Abkühlen legen.

Tipp:

Die Plätzchen können auch an den Weihnachtsbaum gehängt werden. Einfach vor dem Grillen ein Loch in die Plätzchen stechen, ein Band durchfädeln und fertig ist der Christbaumschmuck!

Empfohlener Grill: Alle
Grillmethode: Indirekte Grillmethode 180°C
Zubereitungszeit: 10 Minuten
Grillzeit: Ca. 13 Minuten

Benötigtes Zubehör:

- Weber Pizzastein