

## Pikanter Gugelhupf

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Plätzchen

150 g Mehl  
100 g Zucker  
1 pk Vanillinzucker  
50 g gemahlene Pistazien  
50 g gemahlene Mandeln  
2 dr Zitronenbacköl  
1/2 Zitrone, abger. Schale davon  
1 Eigelb  
100 g Butter oder Margarine  
100 g Zitronenkuchenglasur  
; oder helle Fettglasur  
grüne Speisefarbe  
Schoko-Dekorsterne  
100 g Vollmilchkuvertüre

Mehl, Zucker, Vanillinzucker, 25 g Pistazien, Mandeln, Backöl, Zitronenschale, Eigelb und Butter rasch verkneten. 1 Std. kühlen.

Ofen auf 175 Grad vorheizen. Teig dünn ausrollen. Tannenbäumchen ausstechen. Ca. 10 Min. backen.

Kuchenglasur auflösen. Mit etwas Speisefarbe verrühren. Auf die abgekühlten Plätzchen streichen.

Restliche Pistazien darauf streuen. Dekorsterne auf die Baumspitzen setzen. Flüssige Kuvertüre mit einer Pergamenttüte tupfenartig aufspritzen.

Zubereitung: ca. 30 Minuten. Kühlzeit: ca. 60 Minuten. Backzeit: ca. 10 Minuten

Quelle: Lisa 46/1997