



Pistazien-Butterplätzchen ohne Ei

<https://danielas-foodblog.de/pistazien-butterplaetzchen-ohne-ei-histaminarm/>

Kühlzeit: 1 Stunde
Fertig in: 45 Minuten
Reicht für: 20 Stück

Zutaten:

75 g Pistazien
125 g Butter
70 g Zucker
175 g Mehl (Weizen oder Dinkel)
1 Prise Salz

Zubereitung:

Zuerst die Pistazien knacken, in eine Schüssel geben und mit kaltem Wasser bedecken. Für 30 Minuten ziehen lassen, damit sie sich später besser schneiden lassen. Danach Butter, Zucker und Salz gut verrühren, bis sich alles verbunden hat. Zuletzt das Mehl sowie die abgetrockneten Pistazien dazu geben und nur noch kurz unterrühren. Alles mit den Händen zu einem glatten Teig kneten und eine Rolle formen.

Die Rolle in etwas Frischhaltefolie einwickeln, die Enden verschließen und den Butterplätzchen-Teig eine Stunde im Tiefkühler gefrieren lassen. Den Backofen auf 175 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen lassen. Den Plätzchenteig aus dem Tiefkühler nehmen, aus der Folie wickeln, in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein kaltes (!) Backblech legen, das mit Backpapier ausgelegt wurde.

Die tiefgekühlten Pistazien-Butterplätzchen sofort, noch tiefgekühlt, in den heißen Ofen geben und bei 175 Grad für etwa 12 bis 15 Minuten backen lassen. Auskühlen lassen und in einer Plätzchen-Dose aufbewahren. Bratensoße geben. Nochmals kurz aufkochen. Hitze abschalten und die Kirschsoße erst kurz vor dem Servieren in eine Soßenschüssel füllen, damit sie warm bleibt.

Vorbereiteten selbst gemachten Rotkohl in einem Topf sanft aufwärmen. Rotkohl selber machen ist ganz einfach. Man kann ihn gut ein oder zwei Tage vorher herstellen, dann ist er gut durchgezogen und schmeckt sogar noch besser.

Zum Rezept: <https://www.kochenohne.de/rezept/rotkohl-selber-machen/>

Entenbrustfilets aus dem Ofen nehmen und in Scheiben anschneiden, Rosmarinkartoffeln salzen. Entenbrustfilet, Rotkohl, Kartoffeln und Soße in vorgewärmten Schüsseln und Platten auf den Tisch stellen. Auch vorgewärmte Teller verwenden, dann bleibt das Essen länger warm - für besseres besinnliches Entspannen & Genießen.

Getränkewahl: Zu diesem Entenbrustfilet mit Kirschsoße Rezept passt rote Traubenschorle oder Apfelschorle sehr gut. Wer ein alkoholisches Getränk bevorzugt bzw. wer weiss, dass er trotz Histaminintoleranz Alkohol verträgt, kann zu diesem Gericht histaminarmer Rotwein oder histaminarmer Weißwein trinken.

