

## Pistazienlaibchen



Zutaten für etwa 30-35 Pistazienlaibchen:

100 g Pistazien, gemahlen

100 g Mandeln, gemahlen

100 g Zucker

1 Eiklar

1 Prise Salz

Staubzucker

Alle Zutaten, bis auf den Staubzucker, werden miteinander zu einem glatten Teig verknetet. Aus der Masse formt man nussgroße Kugeln und wälzt sie im Staubzucker. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze einschalten und die Pistazienlaibchen etwa 10 Minuten backen. Sie sollen ganz leicht Farbe angenommen haben.

Noch warm mit Staubzucker bestreuen und auskühlen lassen.

