Uppåkrakakor – Schwedische Butterplätzchen mit Pistazien und Haselnüssen



Mürbe Butterplätzchen nach schwedischem Rezept

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit: 12 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 200 g Butter
- 1 TL Vanille-Extrakt (alternativ Vanillezucker)
- 90 g Zucker
- 270 g - 300 g Mehl

Außerdem

1 Ei
Einige gehackte Pistazien
Einige gehackte Haselnüsse
Etwas Hagelzucker

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers (der Küchenmaschine) zu einem glatten Teig verkneten. Zuerst die reduzierte Menge Mehl nehmen. Falls der Teig zu klebrig ist, Mehl zufügen. Den Teig zu einem Rechteck formen und in Frischhaltefolie verpacken. Für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2-3 mm dünn ausrollen und Kreise mit einem Durchmesser von ca. 6 cm ausstechen.
5. Jeden Kreis fast bis zur Mitte überklappen. (Falls der Teig beim Falten bricht, einfach die Bruchstellen auf der Arbeitsfläche noch einmal „glattrollen“, indem man die den Kreis an der Bruchstelle auf der Arbeitsfläche kurz hin- und her rollt.)
6. Die Teiglinge auf das Backblech legen.
7. Das Ei in einer Tasse verquirlen und die eingeklappten Kreise damit bestreichen.
8. Mit gehackten Pistazien, Haselnüssen und etwas Hagelzucker bestreuen.
9. Backzeit in der Ofenmitte: ca. 10-12 Minuten
10. Danach kurz auf dem Blech liegenlassen. Anschließend zum Auskühlen auf ein Kuchengitter legen.