



# Pistazienschnecken

## mit huile d'olive de Nyons g.U.

### Für 8-10 Schnecken:

- Für den Teig:
- 250 g Mehl (Type 405)
- 50 g Zucker
- 1 Ei
- 60 ml lauwarme Milch
- 50 ml **huile d'olive de Nyons g.U.**
- 7 g Trockenhefe (oder 20 g frische Hefe)
- 1 Prise Salz

### Für die Füllung:

- 100 g Pistazienpaste
- 2 EL **huile d'olive de Nyons g.U.**

### Für die Glasur:

- 100 g Puderzucker
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Zitronensaft

Dekor: grob gehackte Pistazien



Vorbereitung: 30 Minuten

Kochen: 25 Minuten

Garzeit: 2,5 Std

Zubereitung des Briocheteigs: Die Hefe in der lauwarmen Milch mit 1 TL Zucker auflösen. 5 Minuten schäumen lassen. Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Ei, Olivenöl und die aktivierte Hefe zugeben. Den Teig etwa 10 Minuten kneten (von Hand oder mit der Küchenmaschine), bis er glatt und geschmeidig ist. Abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 ½ Stunden gehen lassen (der Teig sollte sein Volumen verdoppeln).

Den Teig zu einem Rechteck von ungefähr 30 x 40 cm ausrollen. Mit 1 EL Olivenöl bestreichen und 100 g Pistazienpaste (oder 60 g gemahlene Pistazien + 40 g Zucker + 2 EL Olivenöl) darauf verteilen. Von der Längsseite her fest aufrollen.

In 3-4 cm dicke Scheiben schneiden und diese in eine gebutterte (oder geölte) Form legen. 30 Minuten gehen lassen.

20-25 Minuten bei 180 °C goldbraun backen.

Die Zutaten für die Glasur vermischen und die noch warmen Schnecken damit bestreichen.

Mit grob gehackten Pistazien bestreuen.

## Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit subtilem Geschmack aus Nyons g.U.. Dieses Öl überzeugt durch seine weiche Note, die cremige Konsistenz, seine Aromen aus getrockneten Früchten sowie einem buttrigen Geschmack, der begleitet wird von den Aromen frischer Haselnüsse und/oder frisch gemähtem Gras.

Sie können aber auch eines der folgenden Olivenöle verwenden: Nice g.U. oder Languedoc g.U..