

Pistazien-Vanillezuckerplätzchen



Zutaten

- 300 g Mehl
- 300 g Butter
Zimmertemperatur
- 180 g Zucker
- 80 g Gehackte
Pistazien
- 1 Ei
- 1/2 TL Backpulver
- 1 Päckchen
Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 EL Orangenblüten-
wasser optional

Topping

- 100 g
Zartbitterschokolade
- 20 g Gehackte
Pistazien

Zubereitung

Butter mit Zucker cremig rühren. Mehl mit Backpulver und Salz vermischen und mit der Zucker-Buttermischung und den restlichen Keks-Zutaten zu einem Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einwickeln. Dann für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Gekühlten Teig ausrollen. Die Dicke der Kekse wird dir durch die gehackten Pistazien angegeben. Sobald du beim Ausrollen auf die Pistazien stößt, brauchst du nicht weiter ausrollen. Teig ausstechen und Kekse ca. 10 – 12 bei 180 Grad Umluft backen. Anschließend die Kekse auskühlen lassen. Geschmolzene Schokolade/Kuvertüre schmelzen und mit einer Gabel/Löffel über die abgekühlten Kekse verteilen. Gehackte Pistazien direkt auf die noch warme Schokolade streuen. Kekse anschließend stehen lassen, bis die Schokolade abgekühlt ist.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Pistazien-Vanillezuckerplätzchen



Zutaten

- 300 g Mehl
- 300 g Butter
Zimmertemperatur
- 180 g Zucker
- 80 g Gehackte
Pistazien
- 1 Ei
- 1/2 TL Backpulver
- 1 Päckchen
Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 EL Orangenblüten-
wasser optional

Topping

- 100 g
Zartbitterschokolade
- 20 g Gehackte
Pistazien

Zubereitung

Butter mit Zucker cremig rühren. Mehl mit Backpulver und Salz vermischen und mit der Zucker-Buttermischung und den restlichen Keks-Zutaten zu einem Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einwickeln. Dann für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Gekühlten Teig ausrollen. Die Dicke der Kekse wird dir durch die gehackten Pistazien angegeben. Sobald du beim Ausrollen auf die Pistazien stößt, brauchst du nicht weiter ausrollen. Teig ausstechen und Kekse ca. 10 – 12 bei 180 Grad Umluft backen. Anschließend die Kekse auskühlen lassen. Geschmolzene Schokolade/Kuvertüre schmelzen und mit einer Gabel/Löffel über die abgekühlten Kekse verteilen. Gehackte Pistazien direkt auf die noch warme Schokolade streuen. Kekse anschließend stehen lassen, bis die Schokolade abgekühlt ist.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Pistazien-Vanillezuckerplätzchen



Zutaten

- 300 g Mehl
- 300 g Butter
Zimmertemperatur
- 180 g Zucker
- 80 g Gehackte
Pistazien
- 1 Ei
- 1/2 TL Backpulver
- 1 Päckchen
Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 EL Orangenblüten-
wasser optional

Topping

- 100 g
Zartbitterschokolade
- 20 g Gehackte
Pistazien

Zubereitung

Butter mit Zucker cremig rühren. Mehl mit Backpulver und Salz vermischen und mit der Zucker-Buttermischung und den restlichen Keks-Zutaten zu einem Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einwickeln. Dann für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Gekühlten Teig ausrollen. Die Dicke der Kekse wird dir durch die gehackten Pistazien angegeben. Sobald du beim Ausrollen auf die Pistazien stößt, brauchst du nicht weiter ausrollen. Teig ausstechen und Kekse ca. 10 – 12 bei 180 Grad Umluft backen. Anschließend die Kekse auskühlen lassen. Geschmolzene Schokolade/Kuvertüre schmelzen und mit einer Gabel/Löffel über die abgekühlten Kekse verteilen. Gehackte Pistazien direkt auf die noch warme Schokolade streuen. Kekse anschließend stehen lassen, bis die Schokolade abgekühlt ist.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Pistazien-Vanillezuckerplätzchen



Zutaten

- 300 g Mehl
- 300 g Butter
Zimmertemperatur
- 180 g Zucker
- 80 g Gehackte
Pistazien
- 1 Ei
- 1/2 TL Backpulver
- 1 Päckchen
Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 EL Orangenblüten-
wasser optional

Topping

- 100 g
Zartbitterschokolade
- 20 g Gehackte
Pistazien

Zubereitung

Butter mit Zucker cremig rühren. Mehl mit Backpulver und Salz vermischen und mit der Zucker-Buttermischung und den restlichen Keks-Zutaten zu einem Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einwickeln. Dann für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Gekühlten Teig ausrollen. Die Dicke der Kekse wird dir durch die gehackten Pistazien angegeben. Sobald du beim Ausrollen auf die Pistazien stößt, brauchst du nicht weiter ausrollen. Teig ausstechen und Kekse ca. 10 – 12 bei 180 Grad Umluft backen. Anschließend die Kekse auskühlen lassen. Geschmolzene Schokolade/Kuvertüre schmelzen und mit einer Gabel/Löffel über die abgekühlten Kekse verteilen. Gehackte Pistazien direkt auf die noch warme Schokolade streuen. Kekse anschließend stehen lassen, bis die Schokolade abgekühlt ist.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Pistazien-Vanillezuckerplätzchen

Zutaten

- 300 g Mehl
- 300 g Butter
Zimmertemperatur
- 180 g Zucker
- 80 g Gehackte
Pistazien
- 1 Ei
- 1/2 TL Backpulver
- 1 Päckchen
Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 EL Orangenblüten-
wasser optional

Topping

- 100 g
Zartbitterschokolade
- 20 g Gehackte
Pistazien

Zubereitung

Butter mit Zucker cremig rühren.
Mehl mit Backpulver und Salz
vermischen und mit der Zucker-
Buttermischung und den restlichen
Keks-Zutaten zu einem Teig verkneten.
Teig zu einer Kugel formen und in
Frischhaltefolie einwickeln. Dann für
mindestens 1 Stunde in den
Kühlschrank stellen.
Gekühlten Teig ausrollen. Die Dicke
der Kekse wird dir durch die gehackten
Pistazien angegeben. Sobald du beim
Ausrollen auf die Pistazien stößt,
brauchst du nicht weiter ausrollen.
Teig ausstechen und Kekse ca. 10 – 12
bei 180 Grad Umluft backen.
Anschließend die Kekse auskühlen
lassen.
Geschmolzene Schokolade/Kuvertüre
schmelzen und mit einer Gabel/Löffel
über die abgekühlten Kekse verteilen.
Gehackte Pistazien direkt auf die noch
warme Schokolade streuen. Kekse
anschließend stehen lassen, bis die
Schokolade abgekühlt ist.