



Pistazienkekse

Diese Pistazien-Kekse mit LAND-LEBEN Semmelbröseln sind kleine Genussmomente mit Wow-Effekt: zarter Mürbteig, feine Pistaziencreme und ein Hauch weißer Schokolade. Schön anzusehen, einfach gemacht und perfekt für alle, die das Besondere lieben.

ZUTATEN

- 550 g Weizenmehl
- 70g gemahlene Pistazien
- 2 EL LAND-LEBEN Bio Dinkel Semmelbrösel
- 250 g weiche Butter
- 170 g Zucker
- 2 Eier Gr. M
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- Staubzucker zum Bestreuen
- Pistaziencreme zum Füllen
- Weiße Schokolade, geschmolzen und gehackte Pistazien zum Verzieren

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten und im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen.

Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Oberfläche, nicht zu dünn ausrollen und ausstechen.

Die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und 8-10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Die Kekse auf keinen Fall zu lange backen, da sie sonst zu knusprig werden.

Die Keksböden mit Pistaziencreme bestreichen und je einen „Deckel“ aufsetzen.

Mit weißer Schokolade und gehackten Pistazien verzieren.