

Pistazien- und Mandelkekse

Kategorien: Plätzchen, Teig, Land, Türkei

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl
30	Gramm	Pistazien, gemahlen
30	Gramm	Mandel(n), gemahlen
1	Teel.	Backpulver
1	Teel.	Vanillezucker
1		Ei(er)
60	Gramm	Puderzucker
160	Gramm	Margarine
		Pistazien oder Mandeln, ganz
		Puderzucker zum Bestäuben

Anleitung:

Arbeitszeit ca. 15 Minuten

Ruhezeit ca. 12 Minuten

Koch-/Backzeit ca. 15 Minuten

Gesamtzeit ca. 42 Minuten

Mehl, Pistazien, Mandeln, Backpulver, Vanille, Ei, Puderzucker und Margarine in eine Schüssel geben und zu einem Teig verarbeiten. 10 Minuten ruhen lassen.

30 g große Bällchen aus dem Teig drehen, etwas eindrücken und auf ein Blech geben. Je eine ganze Pistazie darauf drücken. Alternativ gehen hier auch Mandeln. Bei 170 °C Umluft 15 Minuten backen.

Aus dem Backofen holen und 2 Minuten ruhen lassen. Anschließend Puderzucker auf die Kekse stäuben.