

Rosenwasser - Pistazien - Kekse

Kategorien: Plätzchen, Teig, Backen

Zutaten für: 30 Portionen

100	Gramm	Butter
200	Gramm	Brauner Zucker
2		Eier (M)
3	Teel.	Rosenwasser (aus der Apotheke)
280	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Salz
110	Gramm	Pistazien, grob gehackt

Anleitung:

1. Butter und Zucker cremig rühren. Nach und nach die Eier und das Rosenwasser untermischen.

2. Mehl, Backpulver und Salz mischen und unterkneten. Zum Schluss die gehackte Pistazien untermischen.

3. Den Teig zu einer Rolle von ca. 2,5 cm Durchmesser formen, Frischhaltefolie wickeln und ca. 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

4. Ofen auf 190°C vorheizen. Den Teig vorsichtig aus der Folie herauswickeln und in ca. 0,5 dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen 12-16 Minuten backen.

Pro Stück: 5 g Fett

Kühlzeit: 120 min

Backzeit: 12-16 min