



Dauer: Aufwandig
Kategorie: Backrezepte
Saison: Winter Weihnachten
Für:
Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

60 G	Pistazien
200 GROSSE	Dinkelvollkornmehl
1 EL	Matchapulver
0,75 TL	Salz
120 G	Butter
80 G	Honig
0,5 TL	unbehandelte abgeriebene Zitronenschale

100 G	weiße Schokolade für die Deko
0,5 TL	Matchapulver für die Deko
40 G	Pistazien für die Deko

Zubereitung

- 1. Die Pistazien in einer Pfanne rösten, bis sie zu duften beginnen.
- 2. Pistazien in einer Küchenmaschine zu Mehl verarbeiten.
- 3. Die Pistazien und die restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, zu einer runden Kugel formen und in Folie wickeln.
- 4. Den Teig im Kühlschrank 2 Stunden ruhen lassen.
- 5. Das Backrohr auf 180 °C vorheizen.
- **6.** Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, an den Rändern gerade schneiden und dann in ca. 4 cm breite Streifen schneiden.
- 7. Aus den Streifen rautenförmige Kekse schneiden und diese auf ein Blech mit Backpapier legen.
- 8. Rauten ca. 12 min backen und anschließend vollständig auskühlen lassen.
- **9.** Für die Deko die weiße Schokolade über Wasserdampf schmelzen und das Matchapulver gut einrühren.
- 10. Die restlichen Pistazien fein hacken.
- 11. Die Schokolade mit einem Pinsel auf die Kekse streichen und mit den Pistazien bestreuen.