

KNUSPRIGE PISTAZIENKEKSE MIT WEISSER SCHOKOLADE

Wir sind frisch aus dem Urlaub zurück und tatsächlich habe ich das erste Mal seit es diesen Blog gibt vorher keine Rezepte vorgeschrieben. Ich bin aber sicher, dass ihr die letzte Woche auch so gut überstanden habt und starte zur Entschädigung mit einer kleinen Nascherei. Knusprige Pistazienkekse mit weißer Schokolade und Tonkabohne sind vor dem Urlaub noch schnell in den Ofen gewandert. Knusprig, nussig, süß und lecker - wer möchte gerne knuspern?



ZUTATEN FÜR CA. 25 KNUSPRIGE PISTAZIENKEKSE:

150g Butter

100g weiße Schokolade

75g gemahlene, gesalzene Pistazien

250g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

200g Zucker

1 Tonkabohne

ZUBEREITUNG:

Die Pistazien schälen und in einem kleinen Mixer mahlen.

Die Butter mit dem Zucker in einem kleinen Topf schmelzen. Die Schokolade dazu geben und bei kleiner Hitze schmelzen lassen.

Die Tonkabohne mit einer feinen Reibe* dazu raspeln. Mehl und Backpulver vermengen und zusammen mit den Pistazien unterrühren.

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und den Teig mit zwei Esslöffeln in ca. 25 kleinen Portionen darauf verteilen. Den Keksteig mit dem Löffel platt drücken und die Blech für 15 Minuten in den Ofen schieben. Nach 10 Minuten tauschen das ober und das untere Blech die Plätze.

Die knusprigen Pistazienkekse abkühlen lassen und in einer Keksdose aufbewahren.



Viel Spaß beim Knuspern!

