REZEPT FÜR HÄSCHEN- UND KÜKEN-KEKSE MIT PISTAZIEN

HÄSCHEN- UND KÜKEN-KEKSE MIT PISTAZIEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 50 Stück | 80 Min. | + Kühl-, Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 125 g Butter
- 125 g SweetFamily Bio-Puderzucker
- 3 Eigelb (Größe M)
- 250 g Mehl (Type 550)
- 1 Prise Salz
- 50 g gemahlene Pistazien
- Mehl zum Bearbeiten

Zum Verzieren:

- 100 g SweetFamily Bio-Puderzucker
- ca 2 EL Zitronensaft
- 15 g gehackte Pistazien
- ca. 80 g Zitronenmarmelade

3806

ZUBEREITUNG

73	1	9	3
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Für den Teig Butter würfeln und mit übrigen Zutaten zügig glatt verkneten, bei Bedarf wenig kaltes Wasser zufügen. Teig zugedeckt ca. 2 Stunden kühl stellen.

2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Teig portionsweise auf wenig Mehl ca. 3 mm dünn ausrollen. Paarweise Häschen und Küken (5-7 cm groß) ausstechen, auf mit Backpapier belegte Bleche legen und blechweise im heißen Ofen ca. 10 Minuten hell und knusprig backen. Aus dem Ofen nehmen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

3. Bio-Puderzucker sieben. Mit Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Die Hälfte der Plätzchen damit bepinseln oder verzieren. Am Fuß mit Pistazien bestreuen, trocknen lassen.

4. Zitronenmarmelade unter Rühren erwärmen. Übrige Kekse damit bestreichen, mit den verzierten Keksen zusammensetzen. Trocknen lassen.

Tipp:

Mit den übrig gebliebenen Eiweiß könnt ihr unsere dekorativen Zucker-Ostereier zaubern.