

## REZEPT



### 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



#### ZUBEREITUNG

73

Kcal

Pro Stück ca.

1

Gramm

Eiweiß

9

Gramm

Kohlenhydrate

3

Gramm

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](#) 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.

## Inspirationen

REZEPT

