Vanille-Becherkekse mit Pistazien

50—70 Min

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Mehl, 100g Staubzucker, Ei, weiche Butter, Vanillezucker Bourbon und geschnittene Zitronenschale mit einem Mixer gut verrühren.
3. Danach den Teig mit den Händen durchkneten und zu einer Kugel formen. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.
4. Nach 30 Minuten den Teig dünn ausrollen und die Kekse ausstechen. Dabei ein Stückchen mit einem Messer einschneiden, damit die Kekse auf dem Becherrand platziert werden können.
5. Die ausgestochenen Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für 12-15 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft backen.
6. Währenddessen für die Glasur Staubzucker mit Zitronensaft zu einem glatten Guss verrühren. Die ausgekühlten Kekse damit bepinseln.
7. Anschließend mit den gehackten Pistazien dekorieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Teig

300 g	Mehl
200 g	Weiche Butter
100 g	Staubzucker
1	Ei
2 EL	Zitronenschalen geschnitten
1 Pkg.	Vanillezucker Bourbon

Für den Guss und das Topping

250 g	Staubzucker
4 EL	Zitronensaft
1	Handvoll Pistazien, gehackt