

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