



# 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<br>geschnitten |
| 1 Pkg. | ♦ Vanillezucker Bourbon          |

### Für den Guss und das Topping

|       |                                |
|-------|--------------------------------|
| 250 g | Staubzucker                    |
| 4 EL  | Zitronensaft                   |
| 1     | Handvoll Pistazien,<br>gehackt |

