



Pistazienkekse von der Rolle, schnell selbstgemacht!

Blitzschnelle Butterplätzchen in Pistazienhülle in 30 Minuten. Das Grundrezept Butterkekse variiert!

Zutaten:

- 200 g ungesalzene weiche Butter
- 85 g Zucker (oder Dattelmus oder Puderzucker)
- 1 Päckchen Vanille-Zucker (oder 1 Teelöffel Vanilleextrakt)
- 300 g Mehl (Type 550 oder 404)
- 1 gestrichener Teelöffel Backpulver
- 1 Ei
- 90 g geschälte rohe Pistazien
- Frischhaltefolie oder Bienenwachstuch zum Einrollen
- Backpapier



Hinweis:

Veganer nehmen eine pflanzliche Butter und lassen das Ei weg.

Zubereitung:

1. Butter, Zucker (Dattelmus), Vanille (Zucker oder Extrakt) und Eier mit dem Handmixer schaumig rühren.
2. Mehl und Backpulver erst mit dem Mixer untermengen und dann alles von Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten.
3. Handgroße Bälle vom Teig nehmen und zu 3-5 cm starken Rollen formen.
4. Pistazien fein hacken und auf der Frischehaltefolie (Bienenwachstuch) verteilen.
5. Die Rollen auf die Pistaziennüsse legen und einrollen. Die Rollen 10 Minuten in den Kühlschrank legen

Während der Teig ruht den Backofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen

6. Backblech mit Backpapier vorbereiten.
7. Nun den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in 1 cm dicken Scheiben schneiden.
8. Das Backblech auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben und 8-10 Minuten backen bis sie goldbraun erscheinen.

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten **Ruhezeit:** mindestens 10 Minuten - 1 Stunde