

Markus Hummel

Pistazien-Schoko-Kekse

Für: 12-14 Stück | Backzeit: 10 Minuten

Freitag, 19. April 2024

Zutaten:

70 g	gesalzene Pistazien, selbst geschält
110 g	weiche Butter
100 g	brauner Zucker
50 g	weißer Zucker
1	Ei (L), zimmerwarm
1/2 TL	Vanillearoma
160 g	Weizenmehl Typ 405
1/2 TL	Natron
1 Prise	Salz
120 g	Zartbitterschokolade



Zubereitung:

1. In einem Mixer 70 g geschälte Pistazien fein zerkleinern, in eine kleine Schüssel füllen und zur Seite stellen.
2. In einer großen Schüssel 110 g weiche Butter, 100 g braunen Zucker und 50 g weißen Zucker schaumig schlagen, dann 1 Ei (L) und 1/2 TL Vanillearoma dazu geben und gut verrühren.
3. Nun 160 g Mehl, 1/2 TL Natron, 1 Prise Salz und die gemahlene Pistazien (bis auf 1 EL davon) in einer kleinen Schüssel mischen und zum Teig geben. Kurz verrühren.
4. 120 g Zartbitterschokolade grob hacken und unter den Teig heben.
5. Den Teig mit einem Eisportionierer zu Kugeln formen und diese für mind. 1 Stunde, besser aber über Nacht abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.
6. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Keksteig-Kugeln mit genügend Abstand zueinander darauf verteilen (max. 6 pro Blech) und mit den restlichen, gemahlene Pistazien bestreuen.
7. Dann im vorgeheizten Backofen 10-12 Minuten backen, bis die Ränder goldgelb sind.
8. Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech abkühlen lassen.