



Ingwer-Pistazienkekse

Portionen: ca. 40-50 Stück, je nach Größe

Meine Zutaten:

100 g Butter weich
125 g Mehl
10 g Backpulver
100 g Zucker
40 g Pistazien, fein gerieben
1 Eigelb
Geschmacksträger:
45 g Ingwermarmelade
je nach Geschmack frischer geriebener Ingwer
1 Prise Salz

Weitere Zutaten

Zum Tauchen: Dunkle Schokoladecouverture
Zum Dekorieren: Ingwermarmelade mit Marzipan gemischt

Zubereitung:

Die Butter aus dem Kühlschrank holen und einige Zeit temperieren (Raumtemperatur) lassen.
Das Mehl mit dem Backpulver durch ein feines Haarsieb sieben.
Zucker und fein geriebenen Pistazien begeben.
Das Eigelb begeben und die Aromastoffe wie die Ingwermarmelade, den frisch geriebenen Ingwer und das Salz hinzugeben. Alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig kneten.
Einige Stunden (ideal über Nacht) in den Kühlschrank stellen und rasten lassen.
Zwischen Baktrennpapier mit dem Rollholz ca. 0,5 cm dick ausrollen. Die ganze Teigplatte mit dem Backpapier auf ein Backblech geben.
Nochmals ca. 1 Stunde kühlen lassen.
Im vorgeheizten Ofen goldgelb backen.
Noch im warmen Zustand runde Kreise ausstechen.
Bei Belieben in Schokolade tauchen und mit Marzipan-Ingwermasse dekorieren

Backzeit: ca. 10 Minuten

Backtemperatur: 180 °C



Anna Matscher

Mehr über mich:

www.facebook.com/anna.matscher.3

Mein Betrieb:

Michelinrestaurant Zum Löwen.
Tiesens



Ingwer & Pistazie