



## Benötigte Zutaten

220 g	Premium Teebutter
100 g	Zucker
300 g	Dinkelmehl
1	Ei
1 Prise	Salz
1/2 TL	Nelken und Zimt
1 TL	Orangenschale
1 TL	Zitronenschale
75 g	Zitronat
75 g	Orangeat
einige	Pistazien (gehackt)
200 g	Schokolade (dunkel oder hell)

## Panettone-Kekse

Willkommen in der Zeit der guten Gerüche von Nelken, Zimt, Orangen und Zitronen. Mit neuen Ideen wartet Fernsehköchin Iris Köck auf. Dieses Mal serviert sie etwas Fruchtiges und sorgt damit für italienisches Weihnachtsflair.

### Anleitung

1. Mehl, Butter, Zucker, Ei, eine Prise Salz, Nelken und Zimt sowie Orangen- und Zitronenschale rasch zu einem Teig verkneten.
2. Den Teig für eine halbe Stunde kühl stellen. Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und gleichmäßige Scheiben davon abschneiden.
3. Die Kekse auf mit Backpapier belegte Bleche geben und bei 180 °C ca. eine Viertelstunde backen, danach auskühlen lassen.
4. Verziert werden die Kekse mit geschmolzener Schokolade und dem gehackten Zitronat, Orangeat sowie den Pistazien.



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten