



Benötigte Zutaten

400 g	Weizenmehl
145 g	Zucker
1 Prise	Salz
185 g	Premium Teebutter
2 EL	Premium Schlagobers
1 TL	Spekulatiusgewürz oder alternativ Lebkuchengewürz
125 ml	Honig
150 g	gemahlene Mandeln
50 g	gemahlene Pistazien
2	Eier
100 g	Pistazien (zerkleinert)

Pistazien Spekulatius

Wie wäre es mit feinen Pistazien-Spekulatius? Diese besondere Variante des klassischen Weihnachtskekse verbindet den würzigen Geschmack von Spekulatius mit dem feinen Aroma gerösteter Pistazien. Außen herrlich mürbe, innen wunderbar aromatisch – und durch die knackigen Pistazienstückchen ein echtes Highlight auf jedem Keksteller. Perfekt zum Kaffee oder als süßes Geschenk aus der eigenen Backstube!

Anleitung

1. Das Mehl mit dem Zucker und der Prise Salz in eine Schüssel geben.
2. Kalte Butter in Stücke schneiden und hinzufügen.
3. Schlagobers, Spekulatiusgewürz, Honig, Mandeln, Pistazien und Eier beimengen.
4. Alle Zutaten mit den Händen oder der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten.
5. Zuletzt die Pistazienstücke in den Teig einkneten.
6. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
7. Teig auf einer bemehlten Oberfläche etwa 4 mm dick ausrollen.
8. Formen mit einer Spekulatiuswalze oder klassischen Keksausstechern nach Wahl ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Bei 180°C Ober-Unterhitze etwa 10 Minuten hellbraun backen.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
food-stories.at