



ZUTATEN (Menge für 12 Stück)

- 120 g Butter
- 50 g Puderzucker
- 2 TL Vanillezucker
- 1 TL gemahlener Kardamom
- 1 Prise Salz
- 150 g KOMEKO KUCHENGLÜCK**
- 1 Stk. Zitrone (nur Abrieb)
- 50 g Pistazien (ungesalzen)



ZUBEREITUNG

1. Butter, Puderzucker und Vanillezucker in einer Schüssel mit einem Handmixer cremig rühren.
2. Kardamom, Salz, KOMEKO KUCHENGLÜCK und Zitronenabrieb zusammengeben und unterrühren.
3. Die Pistazien hacken und unter die Masse heben.
4. Anschließend den Teig 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
6. Den Teig zu einer 4cm-dicken Rolle formen und ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden.
7. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 10 Min. im Ofen backen.
8. Vor dem Genießen die Kekse vollständig abkühlen lassen.

Unser Tipp:

je nach Geschmack können auch andere Nüsse als Pistazien hinzugegeben werden, um das Rezept zu verfeinern.

