Matcha-Pistazien-Rauten

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Saison: Winter Weihnachten Für:

Zutaten

60 G	Pistazien
200 GROSSE	Dinkelvollkornmehl
1 EL	Matchapulver
0,75 TL	Salz
120 G	Butter
80 G	Honig
0,5 TL	unbehandelte abgeriebene Zitronenschale
100 G	weiße Schokolade für die Deko
0,5 TL	Matchapulver für die Deko
40 G	Pistazien für die Deko

Zubereitung

1. Die Pistazien in einer Pfanne rösten, bis sie zu duften beginnen.
2. Pistazien in einer Küchenmaschine zu Mehl verarbeiten.
3. Die Pistazien und die restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, zu einer runden Kugel formen und in Folie wickeln.
4. Den Teig im Kühlschrank 2 Stunden ruhen lassen.
5. Das Backrohr auf 180 °C vorheizen.
6. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, an den Rändern gerade schneiden und dann in ca. 4 cm breite Streifen schneiden.
7. Aus den Streifen rautenförmige Kekse schneiden und diese auf ein Blech mit Backpapier legen.
8. Rauten ca. 12 min backen und anschließend vollständig auskühlen lassen.
9. Für die Deko die weiße Schokolade über Wasserdampf schmelzen und das Matchapulver gut einrühren.
10. Die restlichen Pistazien fein hacken.
11. Die Schokolade mit einem Pinsel auf die Kekse streichen und mit den Pistazien bestreuen.