

## Pistazien-Schoko-Kekse

### Für 12-14 Stück:

70 g gesalz. Pistazien	110 g weiche Butter	100 g brauner Zucker
50 g weißer Zucker	1 Ei (L), zimmerwarm	1/2 TL Vanillearoma
160 g Weizenmehl, 405	1/2 TL Natron	1 Prise Salz
120 g Zartbitterschokolade		

In einem Mixer 70 g geschälte Pistazien fein zerkleinern, in eine kleine Schüssel füllen und zur Seite stellen.

In einer großen Schüssel 110 g weiche Butter, 100 g braunen Zucker und 50 g weißen Zucker schaumig schlagen, dann 1 Ei (L) und 1/2 TL Vanillearoma dazu geben und gut verrühren.

Nun 160 g Mehl, 1/2 TL Natron, 1 Prise Salz und die gemahlene Pistazien (bis auf 1 EL davon) in einer kleinen Schüssel mischen und zum Teig geben. Kurz verrühren.

120 g Zartbitterschokolade grob hacken und unter den Teig heben.

Den Teig mit einem Eisportionierer zu Kugeln formen und diese für mind. 1 Stunde, besser aber über Nacht abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Keksteig-Kugeln mit genügend Abstand zueinander darauf verteilen (max. 6 pro Blech) und mit den restlichen, gemahlene Pistazien bestreuen.

Dann im vorgeheizten Backofen 10-12 Minuten backen, bis die Ränder goldgelb sind.

Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech abkühlen lassen.

Markus Hummel am 19. April 2024