Pink Pekannuss Cookies

Für etwas Farbe auf dem bunten Teller.

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit: 15 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 100 g Zartbitter-Kuvertüre
- 150 g Pekannusskerne
- 60 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Salz
- 125 g Butter
- 200 g brauner Zucker
- 2 Eier

1/2 TL Vanille-Extrakt

Für den Guss

150 g Puderzucker
Etwas Grenadine oder Himbeersirup

Ausserdem

3 EL Sahne zum Bestreichen der Cookies
40 Pekannusskerne als Deko

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig die Kuvertüre hacken, im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen.
2. Pekannusskerne in einer heißen, fettfreien Pfanne leicht anrösten und abkühlen lassen. Anschließend im Mixer fein mahlen und in eine Schüssel geben.
3. Mehl, Backpulver und Salz dazugeben und gründlich mischen.
4. In einer anderen Schüssel Butter und Zucker cremig schlagen.
5. Danach Eier nacheinander dazugeben.
6. Vanille und abgekühlte, aber noch flüssige Schokolade unterrühren.
7. Die trockenen Zutaten dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
8. In Frischhaltefolie eingewickelt für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
9. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
10. Backbleche mit Backpapier belegen.
11. Den Teig mit einem Teelöffel abstechen und zu walnussgroßen Kugeln rollen. Mit genügend Abstand auf ein Backblech setzten und etwas flach drücken.
12. Die Kekse mit der Sahne bestreichen, bevor sie für ca.12-15 Minuten in der Ofenmitte gebacken werden,
13. Nach der Backzeit die Cookies samt Backpapier vom Blech ziehen und auskühlen lassen.

14. Für den Guss Puderzucker mit der Grenadine oder Himbeersirup ziemlich dickflüssig anrühren, die Kekse damit verzieren und mit je einer Pekannuss belegen.
15. Gut trocknen lassen und anschließend in einer luftdichten Keksdose lagern.