Pistazien-Orangen-Kekse



Herrlich mürbe Kekse mit gemahlenen Pistazien und feiner Orangen-Note

Zubereitungszeit: 25 min
Wartezeit:
Backzeit: 10 min

ZUTATEN

- 40 g kandierte Orangen, sehr fein gehackt
- 50 g fein gemahlene Pistazien
- 150 g Mehl
- 1 TL Backnatron
- 1 Prise Salz
- 75 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 2 TL Abrieb Bio-Orangenschale
- 1 Eigelb
- 1 EL kaltes Wasser
- 120 g kalte Butter

Für den Guss

150 g Puderzucker
Etwas Orangensaft
50 g Pistazien, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Die fein gehackten, kandierten Orangen und die gemahlenen Pistazien mit ½ TL von dem Mehl mischen und zur Seite stellen.
2. Die Bio-Orange heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. 2 TL benötigen wir für den Teig.
3. Das restliche Mehl mit dem Backnatron mischen und in eine Rührschüssel sieben. Die Mehl-Orangen-Pistazien-Mischung, Salz, Zucker, Vanillezucker und abgeriebene Orangenschale dazugeben.
4. Eigelb und Wasser mit einer Gabel verquirlen. Die Butter in kleine Würfel schneiden. Beides ebenfalls zu den anderen Zutaten geben. Kurz mit den Knethaken verkneten, anschließend mit den Händen glattkneten.
5. Den Teig teilen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen mit ca. 4 cm Ø formen und in Frischhaltefolie gewickelt für 2 Stunden in den Kühlschrank legen.
6. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
8. Nacheinander die Teigrollen verarbeiten. Dazu eine Rolle aus dem Kühlschrank holen und mit einem scharfen Messer Scheiben mit ca. 0,5 cm Breite abschneiden. Die Scheiben mit etwas Abstand auf ein Backblech legen und für ca. 10 Minuten backen. Nach der Backzeit die Kekse auf einem Gitter abkühlen lassen. Mit der zweiten Teigrolle genauso verfahren.
9. Für den Guss, die Orange auspressen und den Puderzucker damit glattrühren.
10. Die abgekühlten Kekse mittig mit etwas Orangen-Zuckerguss bestreichen und mit gehackten Pistazien bestreuen. Nachdem der Guss getrocknet ist, die Kekse in eine Keksdose füllen. Dort halten sie sich ca. 14 Tage.