Rezept

Limettenplätzchen mit Pistazien

Ein Rezept von Limettenplätzchen mit Pistazien, am 16.06.2025

Zutaten

- **1** Bio-Limette
- **60 g** Traubenzucker
- **1** Ei (M)
- **300 g** Mehl
- **200 g** kalte Sauerrahmbutter
- **40 g** gehackte Pistazienkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal, 3 g F, 1 g EW, 5 g KH

Zubereitung

1. Die Limette heiß waschen und abtrocknen, etwa 2 TL Schale fein abreiben. Die Limette halbieren und den Saft auspressen.

2. Das Mehl mit der Limettenschale und dem Traubenzucker mischen. Eine Mulde in der Mitte eindrücken. Die Butter würfeln und auf dem Rand verteilen, das Ei und 2 EL Limettensaft in die Mitte geben. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten.

3. Den Backofen auf 175° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Pistazienkerne auf einen Teller geben.

4. Aus dem Teig Kugeln in der Größe von Haselnüssen formen, diese mit einer Seite in die Pistazien drücken, mit den Pistazien nach oben auf die Bleche legen und etwas flacher drücken. Die Bleche einzeln in den Ofen (Mitte) schieben und die Plätzchen in ca. 16 Min. goldgelb backen.