Rezept

Pistazien-Streusel

Ein Rezept von Pistazien-Streusel, am 12.10.2024

Zutaten

100 g	Erythrit
½	Bio-Orange
	Salz
125 g	weiche Butter
100 g	Pistazienkerne (ungesalzen)
150 g	Mehl
1 TL	gemahlener Kardamom
50 g	Zartbitter-Schokotröpfchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 15 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal, 12 g F, 3 g EW, 10 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 150° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Erythrit im Blitzhacker pulverisieren. Pistazienkerne zugeben und fein mahlen. Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben.

2. Erythrit-Pistazien-Mischung, Orangenschale, Mehl, ½ TL Salz, Kardamom und Butter in eine Rührschüssel geben. Alles zwischen den Händen zügig zu Streuseln verreiben. Schokotropfen zufügen und locker mit den Streuseln vermischen.

3. Jeweils 2 EL Streusel als Häufchen auf die Backbleche setzen. Mit den Händen etwas zusammenschieben und zu runden Keksen formen. Die Kekse nacheinander im Ofen (Mitte) je ca. 15 Min. backen, bis die Ränder leicht bräunen. Herausnehmen und abkühlen lassen.