

Pistazienkekse

- 350 Gramm Weizenvollmehl
- 100 Gramm Puderzucker
- 150 Gramm weiche Butter
- 1 Becher saure Sahne
- 60 Gramm gehackte Pistazien
- 1 Prise Salz
- etwas Aprikosen-Konfitüre

Zubereitung

Den Puderzucker sieben und mit den restlichen Teigzutaten zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig zu eine Kugel formen und abgedeckt 30 Minuten kaltstellen

Den Teig durchkneten, in eine lange Schlange rollen und in etwa gleichgroße "Kekse" aufteilen. (Man kann den Teig auch ausrollen und Kekse stechen).

Die "Keksportionen" in Kugeln rollen, plattdrücken und auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen.

Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 160°C ca 15 Minuten backen, vom Blech nehmen und etwas abkühlen lassen.

Dann die Keksunterseiten mit der Aprikosenmarmelade bestreichen und mit einem anderen Keks zusammenkleben.

www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/backrezepte/pistazienkekse/home.html