

# Pistaziensterne

von Markus Knapp



## Zubereitung:

Das Backblech mit Backpapier auslegen. Butter, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Ei und Salz ganz kurz vermischen. Mehl dazu und fertig kneten.

**ACHTUNG:** nicht zu viel sonst wird der Teig „brandig“!

Den Teig auf die gewünschte dicke ausrollen. Mit einem Sterne-Ausstecher ausstechen und auf das Backblech legen. Kekse im vorgeheizten Backrohr backen. Das Gebäck auskühlen lassen. Die Hälfte der Kekse in flüssige Schokolade tauchen, auf ein Backpapier legen, Pistazienkrokant drauf und trocknen lassen.

Pistaziencreme in einen Spritzsack mit Lochtülle einfüllen und auf die andere Hälfte die Creme aufspritzen.

Kekse zusammensetzen und genießen!

Backtemperatur: 180 Grad Ober-  
-Unterhitze

Backzeit: ca. 10-12 Minuten

## Zutaten:

200 g Butter  
100 g Staubzucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
1 Msp. Zitronenschale,  
gerieben  
1 Ei  
1 Prise Salz  
300 g Weizenmehl  
Weiße Schokolade zum  
tunken  
Pistaziencreme  
Pistazienkrokant oder  
gehackte Pistazien