



Pistazien Rosenwasser Herzkekse

Pistazien Rosenwasser Herzkekse

120 g weiche Butter

80 g Puderzucker

1 Eigelb (Raumtemperatur)

2 Teelöffel Al Amier Rosenwasser

1 Prise(n) Salz

180 g Mehl

40 g fein gemahlene Pistazien (ungesalzen)

1 Teelöffel Vanilleextrakt

Gesamtzeit: 2 h 20 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 30 Personen

Zum Dekorieren:

Nach Belieben sehr fein gehackte Pistazien

Nach Belieben kleine Zuckerherzen

Etwas Al Amier Rosenwasser

Etwas Wasser

Etwas Puderzucker

Pistazien Rosenwasser Herzkekse

1.

Butter und Puderzucker 2–3 min. hell und schaumig aufschlagen. Eigelb, Rosenwasser, Vanille und eine Prise Salz einrühren.

Mehl und gemahlene Pistazien dazugeben und zu einem Teig kneten. Teig in Folie wickeln und mindestens 1 Stunde kühlen.

Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig auf leicht bemehlter Fläche ca. 4–5 mm dick ausrollen und Herzchen ausstechen. Auf ein Blech mit Backpapier legen.

8-10 min. backen, bis die Ränder gerade Farbe annehmen. Komplette auskühlen lassen – erst dann sind sie richtig fest.

Rosenwasser mit etwas Puderzucker und ggf. Wasser zu einem Zuckerguss vermischen. Mit dem Rosenwasser-Zuckerguss die Kekse bestreichen und mit Pistazien oder Zuckerherzen verzieren.