

## PISTAZIEN COOKIES

Portion: 12 Stück | Backzeit: 10-12 Minuten



### ZUTATEN:

Für den Teig:

- 70 g gesalzene Pistazien, selbst geschält
- 110 g weiche Butter
- 100 g brauner Zucker
- 50 g weißer Zucker
- 1 Ei (L), zimmerwarm
- 1/2 TL Vanillearoma
- 160 g Weizenmehl Typ 405
- 1/2 TL Natron
- 1 Prise Salz
- 1 TL Matchapulver
- 120 g Zartbitterschokolade

### ZUBEREITUNG:

1. In einem Mixer **70 g geschälte Pistazien** fein zerkleinern, in eine kleine Schüssel füllen und zur Seite stellen.
2. In einer großen Schüssel **110 g weiche Butter**, **100 g braunen Zucker** & **50 g weißen Zucker** schaumig schlagen, dann **1 Ei (L)** & **1/2 TL Vanillearoma** dazu geben und gut verrühren.
3. Nun **160 g Weizenmehl Typ 405**, **1/2 TL Natron**, **1 Prise Salz**, **1 TL Matchapulver** und die **gemahlene Pistazien (bis auf 1 EL davon)** in einer kleinen Schüssel mischen und zum Teig geben. Kurz verrühren, dann **120 g Zartbitterschokolade** grob hacken und unter den Teig heben.
4. Den Teig mit einem Eisportionierer zu Kugeln formen und diese für mind. 1 Stunde, besser aber über Nacht abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Den Backofen auf **180 Grad vorheizen** und **2 Backbleche mit Backpapier auslegen**. Die Keksteig-Kugeln mit genügend Abstand zueinander darauf verteilen (max. 6 pro Blech) und mit den **restlichen, gemahlene Pistazien** bestreuen. Dann im vorgeheizten Backofen **10-12 Minuten backen**, bis die Ränder goldgelb sind. Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech abkühlen lassen.