



WEISSE SCHOKOKEKSE mit Pistazien und Cranberrys

Zutaten

(für 60 Stück)

Teig:

125 g Puderzucker

1 Msp Vanillemark

1 Prise Salz

Abrieb ½ Bio-Limette

1 Ei

100 ml Albaöl (90 g)

250 g Weizen- oder Dinkelmehl

Dekoration:

100 g weiße Kuvertüre

2 EL Cranberrys, gehackt

2 – 3 EL Pistazien, gehackt

Zubereitung

Puderzucker, Vanillemark, Salz, Limettenabrieb und Ei mit dem Handrührgerät (Schneebecken) schaumig schlagen. Albaöl langsam unter ständigem Rühren einlaufen lassen. Das gesiebte Mehl unterrühren und alles zu einem festen Teig verarbeiten.

Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, anschließend zwischen zwei Bögen Backpapier etwa 0,5 cm dünn ausrollen. Kreise mit Loch ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Backen: ca. 10 Minuten bei 190 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene.

Die Kuvertüre hacken und im heißen Wasserbad schmelzen.

Die Schokolade mit einem Pinsel in dünnen Fäden auf die ausgekühlten Kekse aufstreichen und mit den gehackten Cranberrys und Pistazien bestreuen.

Nährwertinformation für ein Stück:

51 kcal | 2 g Fett | 1 g Eiweiß | 7 g Kohlenhydrate | 4 mg Cholesterin

Albaöl® 