

Pistazien-Rote Pfefferbeeren-Kekse

- Freitag, Februar 05, 2016

<https://ketex.de/blog/pistazienrote-pfefferbeerenkekse/>

Von einer sehr guten Freundin erhielt ich dieses außergewöhnliche, aber sehr leckere Rezept. Mich haben die Zutaten - rote Pfefferbeeren, Cranberries und Pistazien - gereizt. Die Kekse sind nicht so süß, und durch die Pfefferbeeren sind sie so außergewöhnlich. Keine Angst, ich werde jetzt nicht zum Kuchen- oder Keksbäcker werden,, aber ab und zu reizen mich solch besonderen Kekse. Stracci und Cantuccini stehen ja auch schon hier im Blog.

Jetzt wünsche ich viel Spaß beim Nachbacken.

1. Zutaten

- 250 g [Weizenmehl 550](#) oder [T 65](#)
- 80 g Puderzucker
- 220 g weiche Butter
- 2 Prisen Salz
- 1 Vanilleschote
- 2 Eiweiß
- 80 g grob gehackte Pistazienkerne
- 80 g getrocknete Cranberries (gehackt)
- 3 El rote Pfefferbeeren (leicht zerstoßen/geschrotet)
- fein geriebene Schale von 1/2 Zitrone

[Zubereitung](#)

Zubereitung

2. Zubereitung

Mehl, Puderzucker, Salz, das Mark der Vanilleschote und die abgeriebene Zitronenschale in eine größere Schüssel geben. Die Butter in kleine Flöckchen schneiden und darüber verteilen.

Die Eiweiße, Pistazien und Cranberries dazugeben und mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in 2 Hälften teilen und zu Rollen formen. Diese Rollen in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde in den Tiefkühler legen.

Den Backofen auf 160° Umluft vorheizen.

Die Pfefferbeeren mit etwas Zucker mischen. Die Rollen darin wälzen und dabei den Belag etwas andrücken.

Die Rollen mit einem scharfen Messer in 4 mm breite Scheiben schneiden und auf ein mit Backfolie oder Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Ca. 12 Minuten backen.

Die Kekse sollte recht hell bleiben. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Pistazien-Rote Pfefferbeeren-Kekse

Von einer sehr guten Freundin erhielt ich dieses außergewöhnliche, aber sehr leckere Rezept. Mich haben die Zutaten - rote Pfefferbeeren, Cranberries und Pistazien - gereizt. Die Kekse sind nicht so süß, und durch die Pfefferbeeren sind sie so außergewöhnlich. Keine Angst, ich werde jetzt nicht zum Kuchen- oder Keksbäcker werden,, aber ab und zu reizen mich solch besonderen Kekse. Stracci und Cantuccini stehen ja auch schon hier im Blog.Jetzt wünsche ich viel Spaß beim Nachbacken.

- 250 g Weizenmehl 550 oder T65
- 80 g Puderzucker
- 220 g weiche Butter
- 2 Prisen Salz
- 1 Vanilleschote
- 2 Eiweiß
- 80 g grob gehackte Pistazienkerne
- 80 g getrocknete Cranberries (gehackt)
- 3 EL rote Pfefferbeeren (leicht zerstoßen/geschrotet)
- fein geriebene Schale von 1/2 Zitrone

1. Mehl, Puderzucker, Salz, das Mark der Vanilleschote und die abgeriebene Zitronenschale in eine größere Schüssel geben. Die Butter in kleine Flöckchen schneiden und darüber verteilen.
2. Die Eiweiße, Pistazien und Cranberries dazugeben und mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Den Teig in 2 Hälften teilen und zu Rollen formen. Diese Rollen in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde in den Tiefkühler legen.
4. Den Backofen auf 160° Umluft vorheizen.
5. Die Pfefferbeeren mit etwas Zucker mischen. Die Rollen darin wälzen und dabei den Belag etwas andrücken.
6. Die Rollen mit einem scharfen Messer in 4 mm breite Scheiben schneiden und auf ein mit Backfolie oder Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Ca. 12 Minuten backen.
7. Die Kekse sollte recht hell bleiben. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Kekse

Deutsch

Pfeffer, Trockenfrüchte, Weizenmehl

-