



PISTAZIEN SHORTBREAD

ZUTATEN

- 125 g** Zucker
- 355 g** Weizenmehl
- 10 g** Maisstärke
- 1 EL** Matcha Pulver
- 100 g** gesalzene Pistazien
- ¼ TL** Salz
- 250 g** Butter

ZUBEREITUNG

1. Zucker in den Mixtopf geben, ca. 5 Sek. / Stufe 10 zu Puderzucker mahlen
2. Bis und mit Pistazien alles beigeben, 4 Sek. / Stufe 5 mischen
3. Salz und Butter dazufügen, 2 Min. / Teigstufe kneten
4. Teig aus dem Topf nehmen und in Folie gewickelt zu zwei Rollen mit ca. 3 cm Durchmesser formen und eine Stunde kühl stellen
5. Mit einem scharfen Messer ca. 5mm dicke Scheiben schneiden, auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen
6. 15 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen