

# Pistazien-Orangen-Schneeflocken

Zutaten (für ca. 25 Stück):

- 200 g Mehl
- 50 g gemahlene Pistazien (plus ein paar gehackte zum Bestreuen)
- 120 g Butter (kalt, in Stückchen)
- 80 g Puderzucker
- 1 Bio-Orange (Abrieb und 1 EL Saft)
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 100 g weiße Schokolade (zum Verzieren)

So geht's:

1. Mehl, Pistazien, Butter, Puderzucker, Orangenabrieb, Eigelb und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Falls der Teig zu trocken ist, ein paar Tropfen Orangensaft hinzufügen.
2. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 5 mm dick ausrollen und Schneeflockenformen ausstechen.
4. Die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 10 Minuten backen, bis sie goldgelb sind.
5. Während die Kekse abkühlen, die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Schneeflocken damit verzieren und mit gehackten Pistazien bestreuen.

Das Besondere an diesen Schneeflocken? Sie schmecken genauso gut, wie sie aussehen – und lassen einen sofort an verschneite Wintertage denken.