

Schoko Semmelbrösel Cookies

Kuchen & Gebäck

Jause

Kekse

Weihnachten

Winter

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Aus den Zutaten und den LAND-LEBEN Vollkorn Semmelbröseln einen Mürbteig kneten. Diesen für mindestens eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen. Eine Arbeitsfläche bemehlen. Den Mürbteig darauf einen halben Zentimeter dick ausrollen. Mit einer runden Form Kreise ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit Marillenmarmelade dünn bestreichen und mit gehackten Pistazien bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C für 10 bis 12 Minuten backen.



Zutaten

Zutaten für 30 Kekse

80 g Mehl

100 g LAND-LEBEN Vollkorn

Semmelbrösel

80 g geriebene Nüsse

(Haselnüsse, Mandeln)

2 gehäufte EL echter Kakao

2 EL eiskaltes Wasser

100 g Zucker

250 g Butter (kalt)

74 g Marillenmarmelade

100 g Pistazien (gehackt)