Nah&Frisch



land-leben.com Professional

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)