

BIO DINKEL MÜRBTEIG PISTAZIENKEKSE MIT KARDAMOM-SCHOKOGLASUR

Zutaten für ca. 60 Kekse

- 1 Pckg. Moin Dinkel-Mürbteig
- 1 runden Keks-Ausstecher (ca. 4 cm Durchmesser)
- 100 g Kuvertüre mit hohem Kakaogehalt (über 50%)
- 1 TL Olivenöl
- 1/4 TL Cumin (Kreuzkümmel) gemahlen
- 40 g gehackte Pistazien

Zubereitung

1. Ofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
2. Aus dem Mürbteig runde Kekse ausstechen und auch ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Im Ofen für ca. 10- 12 Minuten backen.
3. In der Zwischenzeit die Kuvertüre in einer Metallschüssel über einem warmen Wasserbad zum Schmelzen bringen. Olivenöl und Kardamompulver in die flüssige Schokolade einrühren.
4. Kekse aus dem Ofen holen und darüber die Schokolade verteilen. Zum Schluss mit den gehackten Pistazien bestreuen.

Tipp: Wer es gerne etwas herzhafter mag, kann außerdem noch eine Prise Chillipulver mit unter die Kuvertüre mischen.

A handwritten signature in black ink, which appears to read 'Lieb Freuden'.