

# KICHERERBSEN-KEKSE MIT PISTAZIEN UND ROSENWASSER

**ZUTATEN** für 120–160 kleine Kekse

300 g Kichererbsenmehl

1 Prise Salz

4 g Kardamom, gemahlen

4 g Piment (= Neugewürz), gemahlen

optional ½ TL Safranzucker\*

200 g Staubzucker

100 g Butter

1 Ei Gr. L

30 g grüne Pistazien, klein gehackt

1 TL bis zu 1 EL Rosenwasser (je nach Duftstärke)



1 EL gehackte oder in Stifte geschnittene grüne Pistazien  
zum Dekorieren

oder ein Belag aus

50 g pürierten grünen Pistazien, 1EL Staubzucker und 1  
TL Rosenwasser

## ZUBEREITUNG

1. Kichererbsenmehl, Salz, Gewürze und Staubzucker vermischen und die kalte Butter in Stücke schneiden und unterkneten, dann die Gewürze und das Ei (händisch oder mit dem Mixer) dazu kneten, zuletzt die Pistazien und das Rosenwasser.
2. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.
3. Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier oder Backfolie belegen.
4. Den gekühlten Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf 1 cm Dicke ausrollen und kleine Kekse ausstechen (alternativ in etwa 5 cm große Rauten schneiden). Optional Pistazien auf die Oberfläche aufdrücken oder mit Pistazienpüree bestreichen (dieses kann mitgebacken oder nach dem Backen aufgestrichen werden).
5. Die Kekse ca. 10–14 Minuten (je nach Größe) goldgelb backen. Auskühlen lassen.

## TIPP

\*Während Safran ansonsten mit heißem Wasser bedeckt wird, damit die gelbe Färbung entsteht, wird er hier trocken beigemischt. Hierfür am besten etwas Safran mit Kristallzucker fein pürieren und in einem Schraubglas auf Vorrat aufbewahren (siehe auch Tipp zu Safranzucker in „Persisch kochen für Anfänger“).

