Gesunde Weihnachten: Keksrezept

Matcha-Pistazien Clean-Eating Plätzchen

Zutaten (ca. 25-30 Stück):

- 90 g Kokosblütenzucker
- 90 g festes Kokosöl
- 180 g gemahlene Mandeln
- 50 g feines Pistazienmehl (oder sehr fein gemahlene geschälte Pistazien)
- 1 TL hochwertiges Matcha-Pulver (Culinary Grade)
- 1 Prise Salz
- 2 große Eier
- 2-3 EL Eiswasser
- Geheime Zutat: 1/2 TL Zitronenschalenpulver oder fein abgeriebene Bio-Zitronenschale (verstärkt das Matcha-Aroma und macht den Geschmack frischer)

Zum Dekorieren:

- Zartbitter-Kuvertüre (optional)
- gehackte Pistazien
- etwas Matcha zum Bestäuben

<u>Zubereitung:</u>

1. Kokosöl & Zucker vermengen: Kokosöl in kleinen Stücken mit dem Kokosblütenzucker cremig verrühren.
2. Trockene Zutaten mischen: Gemahlene Mandeln, Pistazienmehl, Matcha-Pulver, Salz und die geheime Zitronennote in eine Schüssel geben und gut vermengen.
3. Eier & Wasser hinzufügen: Eier und 2 EL Eiswasser in die Kokosöl-Mischung einarbeiten. Anschließend die trockenen Zutaten unterkneten. Wenn der Teig zu fest ist, 1 EL Wasser ergänzen.
4. Teig kühlen: Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und mindestens 1 Stunde kaltstellen.
5. Ausstechen & Backen: Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig zwischen zwei Backpapieren oder Gefrierbeuteln ausrollen. Plätzchen ausstechen und 10-12 Minuten backen - sie sollen am Rand leicht fest, aber nicht braun werden.
6. Dekorieren: Nach dem Abkühlen mit etwas geschmolzener Zartbitterkuvertüre beträufeln, gehackte Pistazien darüberstreuen und optional mit einem Hauch Matcha bestäuben.