

## Limetten-Kokos-Berge



### Zutaten

120 g Butter  
50 g Puderzucker  
1 Prise Salz  
1 gestrichenen TL gemahlene Kardamom  
150 g Mehl  
50 g gehackte Pistazienkerne (ungesalzen)

### Zubereitung

Butter schaumig schlagen. Gemahlene Puderzucker dazugeben und ca. 1 Minute lang zusammen aufschlagen.

Salz, Kardamom und Mehl unterrühren. Zuletzt die Pistazien unterrühren. Das ergibt einen relativ weichen Mürbeteig.

Teig in Rollen mit ca. 3,5 cm Durchmesser formen und diese zugedeckt ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Rollen mit einem scharfen Messer in gleichmäßige Scheiben schneiden, ca. 8 mm dick.

Die Scheiben mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze backen.

Die Kekse sind fertig, wenn die Ränder beginnen zu bräunen, das dauert etwa 8-12 Minuten.

Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech auskühlen lassen.

[www.leckerekekse.de](http://www.leckerekekse.de)