





# Schoko-Ingwer-Cantuccini mit Pistazien



 Zeit gesamt  
55min

 Zubereitungszeit  
20min

 Schwierigkeit  
Mittel

## Zutaten

für 8 Portionen

Ingwer, frisch	75 g
Pistazien	60 g
Butter	100 g
Zucker	125 g
Salz	
Sternanis	1 TL
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	230 g
Kakaopulver	60 g
Backpulver	1 TL

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ingwer schälen und fein schneiden. Pistazien ggf. aus der Schale lösen und grob hacken. In einer Schüssel Butter, Zucker, Salz und Sternanis mit einem Handrührgerät mit Schneebesen cremig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver einrieseln lassen und cremig rühren. Ingwer und Pistazien untermischen.
2. Teig halbieren und auf einer bemehlten Fläche zu 2 Rollen (ca. 4 cm Durchmesser) formen. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen ca. 20 Min. vorbacken, herausnehmen und ca. 5 Min. abkühlen lassen. Mit einem Messer 2 cm dicke Scheiben abschneiden. Mit der Schnittfläche nach oben auf das Backblech setzen und weitere ca. 12 Min. knusprig backen. Schoko-Ingwer-Cantuccini mit Pistazien abgekühlt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	348 kcal		
Kohlenhydrate	46 g	Ballaststoffe	5 g
Eiweiß	8 g	Fette	16 g