

Zitronen-Pistazien Knoten

Ergibt 40 Stück

Zubereitungszeit: aktiv ca. 30 Minuten

Backzeit: 15 – 20 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

200 g Alsan bio (zimmerwarm)

400 g Dinkelmehl Type 630 oder Weizenmehl Type 405/ 550

130 g Rohrohrzucker

1 EL Pfeilwurzelmehl

Abrieb von 2 Bio-Zitronen

6 EL Pflanzendrink

2 TL gehackte Pistazien

So geht´s:

Trockene Zutaten und Zitronenabrieb vermischen. Alsan und Pflanzendrink hinzugeben und zu einer homogenen Masse verkneten. Anschließend kurz die Pistazien mitkneten und zu einer Teigkugel verkneten. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig in ca. 40 gleichgroße Stücke teilen, jedes Teigstück zu einem langen Strang rollen. Diesen doppelt legen und in sich drehen. Zum Abschluss das geschlossene über das offene Ende des doppelten Strangs legen und andrücken.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Knoten draufsetzen. Dann mit etwas Pflanzendrink bestreichen (Risse ggf. glattstreichen) und 15-20 Minuten backen.

Puderzucker und Vanillezucker in eine Schüssel sieben.

Nun den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und zu einer Rolle mit ca. 3 cm Durchmesser rollen. Davon je ca 1 cm abschneiden und zu Kipferl formen.

Kipferl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 170°C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten hell backen

Rezept von Stina Spiegelberg aus dem Buch „Vegan X-Mas“