

# Tausche Bulette gegen Bulgur

---

## Pistazienkekse

280 g	Mehl	
½ TL	Backpulver	In eine Schüssel sieben
300 g	kalte Butter, gewürfelt	zugeben, mit den Fingerspitzen zu feinen Krümeln verreiben
175 g	Zucker	untermischen
1	Ei, leicht verquirlt	unterrühren
1 EL	Orangenblütenwasser	unterrühren, zu einem glatten Teig formen (nicht zu lange rühren!). Auf der bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen, 8 cm große Plätzchen ausstechen, mit
80 g	Pistazienkerne, grob gehackt	Bestreuen, im vorgeheizten Backofen bei 140°C Umluft 20 – 25 Min. backen