

## Pisztáciás, aszalt cseresznyés keksz



### Hozzávalók:

20 dkg finomliszt, 1 mokkáskanál őrölt fahéj, csipetnyi só, 1 narancs reszelt héja, 8 dkg tisztított sózatlan pisztácia, 6 dkg aszalt cseresznye (vörös áfonya vagy meggy is lehet), 18 dkg vaj vagy sütőmargarin, 7 dkg kristálycukor  
a tetejére:  
kb. 4 evőkanál kristálycukor  
a lekenéshez:  
1 tojás

1. A lisztet, a fehéjjal, a sóval, a reszelt narancshéjjal összeforgatjuk. A durvára vágott pisztáciát és cseresznyét hozzáadjuk.
2. A puha (szobahőmérsékletű) margarint (vaját) a cukorral kikeverjük, majd a lisztes keverékkel összedolgozzuk. A tésztát elfelezzük, egyenként kb. 4 centi vastag rudat formálunk belőle, és fél órára betesszük a mélyhűtőbe, hogy egy kicsit megdermedjen.
3. A tetejére való cukrot egy sütőpapírra szórjuk. A tésztarudakat felvert tojással körbekenjük, majd a cukorban megforgatjuk. Ezután éles késsel kb. 1 centi vastagon folszeleteljük, és sütőpapírral bélelt tepsire rakjuk.
4. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 15 perc alatt megsütjük.

### Jó tanács

- A keksz tésztája lefagyasztható!

32 darab

Elkészítési idő: 1 óra + dermesztés

Egy darab: 118 kcal