



# Festinellis

## *Das Guetzli mit dem exotischen Twist*

### **Zutaten (ca. 40 Stück)**

- 250 g Mehl
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanillezucker
- 1/2 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 150 g Butter (kalt, in Stücken)
- 1 Ei (Grösse M)
- 50 g getrocknete Preiselbeeren (grob gehackt)
- 50 g Pistazien (ungesalzen, grob gehackt)
- 30 g Kokosraspeln

**Hinweis:** Dieses Rezept wurde mit Hilfe einer künstlichen Intelligenz erstellt.

**Zum Bestreichen**

- 1 Eigelb
- 1 EL Milch

**Zubereitung**

1. Mehl, Zucker, Salz, Vanillezucker und Pfeffer in einer Schüssel mischen.
2. Butter und Ei dazugeben und rasch zu einem glatten Teig verkneten.
3. Preiselbeeren, Pistazien und Kokosraspeln unterkneten.
4. Teig flach drücken, in Folie wickeln und mindestens 1 Stunde kaltstellen.
5. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Teig auf wenig Mehl ca. 5-7 mm dick ausrollen, Formen ausschneiden.
7. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

**Zum Bestreichen**

- Eigelb mit Milch verquirlen und die Mailänderli bestreichen.

10-12 Minuten backen, bis die Ränder leicht goldgelb sind.

Auf einem Gitter auskühlen lassen.

**Geschmack & Tipps**

- Der Pfeffer verleiht eine feine, überraschende Schärfe – nicht dominant, aber elegant.
- Für mehr Kokosaroma kannst du die Raspeln kurz ohne Fett anrösten.
- Luftdicht gelagert halten sich die Festinellis ca. 1-2 Wochen.

**Hinweis:** Dieses Rezept wurde mit Hilfe einer künstlichen Intelligenz erstellt.