Pistazien-Kekse mit Avocado-Mousse und Parmaschinken

Zutaten für ca. 10 Kekse

Kekse
130 g weiche Butter
1 Ei
4 g Salz
250 g Mehl
2 g Trockenhefe
30 g gehackte Pistazien

Mousse
2 reife Avocados
1 gehäufter TL sehr fein gehackte Zwiebeln
1 EL Olivenöl
40 g Frischkäse
Saft von 1 Limette
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Garnierung
100 g Parmaschinken in Scheiben
Rote-Beete-Sprossen

Fotocredit: Consorzio del Prosciutto di Parma

Zubereitung

Butter, Ei und Salz verquirlen, mit Mehl, Hefe und Pistazien zu einem Teig formen. Ausrollen und etwa 7 cm große Kreise ausstechen. Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und bei 180°C 15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Drahtgitter vollständig abkühlen lassen.

Fruchtfleisch der Avocados, Zwiebelstückchen, Öl und Frischkäse zu einer glatten Mousse aufschlagen, mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Die Hälfte der Kekse mit Avocado-Mousse bestreichen, die restlichen Kekse darauf setzen.

Mit Parmaschinken und Sprossen servieren.