

PISTAZIEN-MOUSSE



Zutaten

200 g geröstete Pistazien (ungesalzen)

-

20 mL neutrales Öl

-

25 g Puderzucker

Anleitung

Für den Aufstrich braucht ihr einen Mixer / Thermomix oder ein ähnliches Küchengerät.

Die Pistazien-Kerne schälen und so lange mixen bis das Öl aus den Pistazien austritt und das ganze eine breiige Konsistenz annimmt. Ihr könnt das neutrale Öl auch schon früher hinzu geben, sodass der Mixer das vermahlen besser schafft. Nun wird die Masse in ein Gläschen überführt und feiner Puderzucker eingerührt.

Schon fertig - super einfach oder ? Lasst es euch schmecken !