

# Pistazienaufstrich –

# Pistaziencreme Pitella –

# Variationen



Fotos Gisela M./Rezept Nr. 1

Dieses Rezeptchen hatte ja erst den Arbeitstitel, der mit “Nu” anfang und mit “tella” aufhörte. Da wir aber darauf hingewiesen wurden, dass es mit dem Namen Problem geben könnte, haben wir es jetzt auf “Aufstrich” geändert ☐ ☐ ☐

**1. Rezept von**  
<http://blog.giallozafferano.it/cucinafacileconelena/nutella-di-pistacchi/>, übersetzt, auf CC angepasst und leicht verändert von Gisela M.

Menge für 5 Weckgläser a 160 ml

## **Zutaten:**

200 ml Vollmilch

200 gr. Pistazien (geschält und ohne Salz)

200 gr. weiße Schokolade in kleinen Stücken

100-150 gr. Trockenglukose (lt. Originalrezept Puderzucker 200 gr)

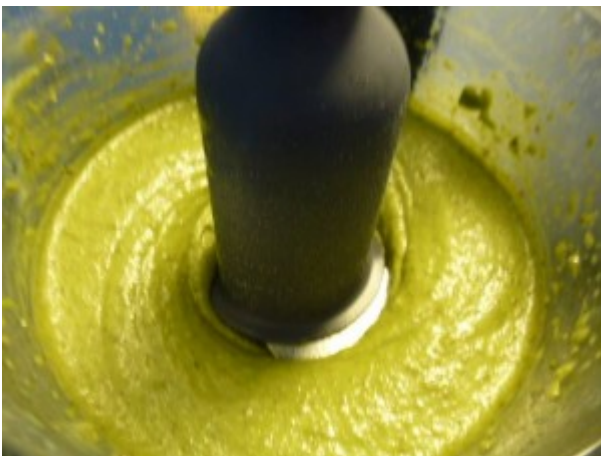
50 gr. Butter

halbe Vanilleschote

## Zubereitung:



Geschälte Pistazien (möglichst ohne die braune Haut) zusammen mit Glukose bzw. Puderzucker und etwas Milch in Multi mit Messer geben und rühren, bis es eine schöne Konsistenz ergibt. Nach und nach einen Teil von der Milch zugeben, bis die Konsistenz passt. In Summe habe ich ca. 4 Minuten bei hoher Geschwindigkeit gerührt und ca. die Hälfte von der Milch benötigt.



Restliche Milch mit Butter und weißer Schokolade (in Stücken) in den Kessel geben. Flexi einsetzen, 50 Grad, Rührintervall 2. Solange rühren lassen, bis sich alles aufgelöst hat.



Pistazienmasse und ausgekratzte Vanilleschote zugeben, Timer auf 7 Minuten stellen und bei 50 Grad, Rührintervall 1 weiterrühren lassen (Achtung: wenn die Temperatur zu hoch wäre, würden die Pistazien an Farbe verlieren. Bei 50 Grad ist aber alles ganz unkritisch).

Fertig ☐

Kann man als Füllung für Torten oder Muffins verwenden, man kann es mit Sahne/Butter und Frischkäse zu einer Creme verarbeiten, als Frosting oder am besten: man isst es einfach pur bzw. als Brotaufstrich.

Da es sich um ein frisches Produkt handelt, sollten es im Kühlschrank aufbewahrt werden und binnen zwei Wochen verspeist werden.

*Varianten:*

Graziella Leanza: Milch durch Kokosmilch ersetzen, falls Milch nicht vertragen wird. Man schmeckt eine ganz sanfte Kokosnote, harmonisiert prima.

Karin Welzel: Pistazien kann man auch durch Cashewnüsse (ggf. vorher angeröstet für noch mehr Geschmack) ersetzt werden.

## **2. Rezept von Dagmar Möller**

Dieses Rezept und mehr gibts bei [Töpfle und Deckele](#)



Rezept Nr. 2 – Foto und Rezept von Dagmar Möller

**Zutaten:**

- 65 g grüne ungesalzene Pistazien
- 10 g Macadamia gesalzen
- 1/2 Espressolöffel Matcha-Pulver
- Mark 1/2 Vanilleschote
- 30 g weisse Schokolade
- 16 g Kokosöl
- 15 g Erytrit
- 35 g Kakaobutter

**Zubereitung:**

Alles in die Gewürzmühle füllen und mixen, bis die Konsistenz passt.

**3. Rezept von Corinna Gerbitz**



Foto von Corinna Gerbitz

Variante in der Gewürzmühle mit weniger Zucker. Mir reicht die Süße vollkommen. Pistaziengeschmack kommt noch mehr durch.

**Zutaten:**

60 ml Vollmilch

60 gr. Pistazien (geschält und ohne Salz)

50 gr. weiße Schokolade in kleinen Stücken

30 gr. Trockenglukose (lt. Originalrezept Puderzucker)

50 gr. Butter

halbe Vanilleschote

**Zubereitung:**

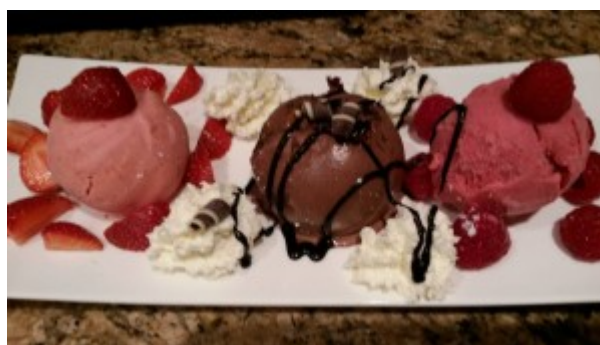
Milch mit der Kuvertüre leicht erwärmen, so dass die Schokolade weich wird. Dann den Rest in das Gewürzmühlenglas dazu geben und mixen.

**Tipp:**

Italienische Pistazien und türkische sind besonders lecker!

---

## Schokoladensoße (z.B. zu Eis)



Fotos Claudia Kraft

Rezept aus Dateien und von Gisela M. auf Kenwood-Benutzung  
abgewandelt:

**Zutaten:**

125g Wasser

100g Sahne

125g Zucker

50g Glucose

63g Zartbitterkuvertüre oder alternativ 63 gr. Kakaopulver  
22/24

### **Zubereitung:**

Alles in Kessel geben, Flexielement einsetzen, Temperatur knapp über 100 Grad, Rührintervall 1

Nach Aufkochen Timer auf 15 Min stellen und köcheln lassen.

Passieren oder durch ein Sieb streichen. Fertig.

Anmerkung: Hält sich im Kühlschrank relativ lange.

Wenn man Vollmilchkuvertüre nimmt, wird die Soße weniger fest.

---

## **Vanillepaste – Variationen**



Rezept Nr. 1 von Ikors Blog und von Birte Ri auf Kenwood umgewandelt, Foto von Birte Ri

### **1. Rezept**



**Zutaten:**

250g Zucker  
120g Wasser  
10-12 Vanilleschoten

**Zubereitung:**

Mit Flexi Intervallstufe 2 ca. 8min erwärmen.  
Danach im Blender gut mixen.

Ergibt ca. 3x 125g Gläser

Geringere Mengen können auch in der Gewürzmühle gemixt werden.

Auf dem Foto: 135g Zucker, 64g Wasser 8 Schoten, ergibt 2x 100g Glas.

Verwenden kann man die Paste als Ersatz für Vanillezucker in Back- und Kochrezepten, zum Verfeinern und abschmecken.

1 Vanillezucker = 1/2 -1 Tl Paste

Hält sich durch den Zucker im Kühlschrank ewig.

Zuerst ist die Paste recht flüssig bekommt aber dann eine honigartige Konsistenz. Das Aroma ist sehr stark, da die ganze Schote verwendet wird.

Sicherlich ist dieses auch als Geschenk eine gute Idee.

**2. Rezept**

Rezept von Simon Stuber und von Gisela Martin auf CC abgewandelt

**Zutaten:**

134g Wasser  
22g Vanillepulver (Anmerkung Gisela M.: hier habe ich alte ausgekratzte Vanilleschoten genommen, die im Zucker getrocknet wurden und in der Gewürzmühle pulverisiert wurden)  
200g Glucose  
50g Vanillezucker (Anmerkung Gisela M.: habe ich

selbstgemachten genommen)

2 Vanilleschoten

Zitronenschale

**Zubereitung:**

Alles in den Kessel der CC geben (die Vanilleschoten aufgeschlitzt), Flexi einsetzen, Rührintervallstufe 3.

Aufkochen (Temperatur knapp über 100 Grad).

Auf 70 Grad stellen und 5 Minuten ziehen lassen.

Abkühlen lassen, fertig.

Die zwei Vanilleschoten in den Zucker legen zum Austrocknen und bei Gelegenheit zu Vanillepulver oder Vanillezucker verarbeiten....

---

## Glukosesirup Glucosesirup

Anleitung zur Verfügung gestellt von Steffi Grauer

**Zutaten:**

400 g Glucose (Traubenzucker)

200 g Wasser

**Zubereitung:**

Glucose und Wasser 15 Minuten auf 110 Grad, Intervallstufe 2 mit eingesetztem Flexi-Röhrelement aufkochen.

Die 400 g sind praktisch weil eine Packung 400 g enthält. 2 Teile Glukose mit 1 Teil Wasser in der CC mit Flexi aufkochen.

Abfüllen, fertig.

Haltbarkeit ca 6 Monate.