

# 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)

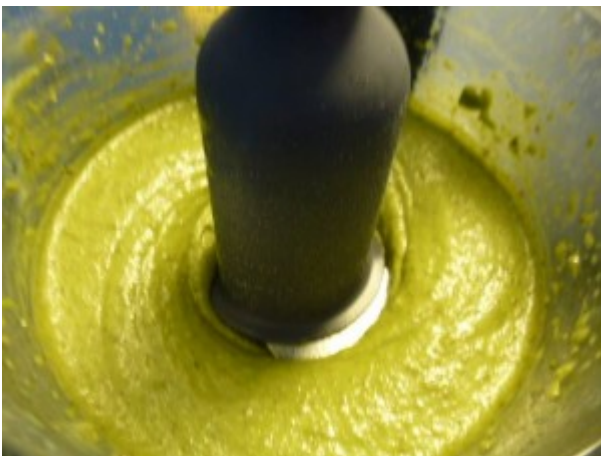
50 gr. Butter

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!