



Pistazien-Nutella

Wenn ich das Wort Nutella hören, kommt mir persönlich eine einzige in den Sinn. Die aus Haselnüsse die bestimmt schon jeder einmal als Brotaufstrich gegessen hat.

Heute bereiten wir keine Nutella mit Haselnüssen zu, sondern einen Nutella aus Pistazien.

Die Pistazien-Nutella lässt sich prima aufs Frühstücksbrot streichen, aber man kann damit auch feine Desserts zaubern.

Na dann, eins nach dem Anderen. Bevor wir ein Dessert daraus zaubern, bereiten wir die Pistazien-Nutella zu. Ist einfach in der Zubereitung, es ist jedoch von Vorteil einen Hochleistungsmixer oder in meinem Fall einen Thermomix zu haben.

Zutaten für ca. 250 g Pistazien-Nutella

100 g Pistazien nature (nicht gesalzene)

100 g weisse Schokolade

100 g Zucker

150 g Milch

30 g Butter

Zubereitung

Sollten eure Pistazien noch mit den violetten Häutchen versehen sein, die Pistazien während ca. 10 Minuten in kochendes Wasser geben. Danach abtropfen und die violetten Häutchen Abstreifen.

Sobald ihr damit fertig seid, könnt ihr die Pistazien zusammen mit dem Zucker und 50 g Milch in einen Mixer geben. Mixen, bis ihr eine homogene Masse bekommt.

Im Thermomix während ca. 20 Sekunden auf Stufe 9 mixen. Die Masse mit dem Spatel nach unten schieben und den Vorgang wiederholen. Evtl. ein drittes Mal wiederholen bis ihr die gewünschte Konsistenz bekommt.

In einer Pfanne die restliche Milch, Butter und Schokolade geben und auf kleiner Hitze solange Rühren, bis die Butter und die Schokolade komplett geschmolzen ist.

Gebt die Pistazienmasse dazu und rührt weiter. Temperatur nach wie vor auf dem Minimum halten. Solange Rühren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Vom Herd nehmen und erkalten lassen. Die Pistazien-Nutella ist somit fertig.

In ein sauberes ausgekochtes Glas geben und in den Kühlschrank stellen. Innerhalb von 10 – 15 Tagen konsumieren.

