

## PISTAZIENCREME



Diesen super cremigen Pistazienaufstrich aus nur 3 Zutaten müsst ihr unbedingt ausprobieren. Die Creme eignet sich sowohl als Füllung für Torten aber auch zur Dekoration von Keksen und Plätzchen oder einfach als Aufstrich für Brot und Brötchen. Die Creme ist nicht zu süß und schmeckt einfach wunderbar nach Pistazien.



Zubereitungszeit

**10 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 1

---

## PISTAZIENCREME

Mahle die Pistazien in einer Gewürzmühle ganz fein. Mixe sie mit dem Puderzucker zu einer gleichmäßigen Masse und verrühre sie mit einem Handrührgerät mit dem Mascarpone. Lagere die Creme verschlossen im Kühlschrank, so ist sie mehrere Tage haltbar. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

PISTAZIENCREME:

- 60 g** Pistazien
- 20 g** Puderzucker
- 125 g** Mascarpone