



# Pistazien-Honig-Butter

Autorin: Ulrike Surdmann

Der eine liebt sein Frühstück deftig, der andere ist ein süßes Schleckermäulchen. Hier nun ein Rezept, das ich gleich morgens auf Brötchen oder Hefezopf mag und auch zwischendurch einfach so löffeln könnte. Und man kann mit diesem Aufstrich auch feine Mürbeteig-Kekse füllen (runde Kekse und Kringel mit der Pistazien-Masse zusammensetzen). Zu Ostern eine leckere Idee für die Kaffeetafel.

**Zutaten:** (2 Gläser á ca. 200 ml)

100 g	sehr fein gemahlene Pistazien
100 g	zimmerwarme weiche Butter (alternativ Bio-Kokosöl)
100 g	Honig (feincremig oder flüssig)
50 – 100 g	weiße Schokolade zerkleinert und im Wasserbad geschmolzen
etwas	Vanillemark (alternativ Ceylon-Zimt oder Tonkabohne)

## **Zubereitung:**

Die Pistazien sehr fein mahlen (eventuell zweimal durch die Mandelmühle drehen oder im Mixer zerkleinern). Im Wasserbad die Schokolade schmelzen. Die Butter mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Nach und nach Honig, Pistazien und Schokolade sowie Zimt bzw. das Mark einer Vanilleschote unter die Butter rühren. So lange schlagen, bis die Masse schön glatt ist. In vorbereitete Gläser (ausgekocht und gut abgetrocknet) füllen. Das geht sehr gut mit einem Spritzbeutel oder Gefrierbeutel. Im Kühlschrank wird er Aufstrich noch etwas fester. Dort hält sich die Masse mindestens zwei Wochen. Man kann die Gläser auch einfrieren. Dann ist der Aufstrich ca. 3 Monate haltbar.

Dieser Aufstrich ist in einem hübschen Glas mit selbstgemaltem Etikett ein sehr schönes hochwertiges Geschenk.

Nach obigem Grundrezept kann man einen Nuss-Aufstrich oder Mandel-Schokocreme herstellen. Wenn Mandeln oder Nüsse verwendet werden, röste ich diese unter stetigem Rühren in einer trockenen Pfanne bis sie duften und entferne, soweit es geht die Häutchen (in einem Sieb mit einem Küchentuch reiben). Anstelle von weißer Schokolade verwende ich Backkakao (50 g) oder noch lieber geschmolzene Edelbitter-Schokolade (50-100 g).

Wer mag da noch die 0-8-15-Nuss-Auftriche verwenden, die mit Palmöl und viel zu viel Industriezucker hergestellt werden?