REZEPT FÜR PISTAZIENKUGELN MIT ROSENWASSER | SWEETFAMILY

PISTAZIENKUGELN MIT ROSENWASSER

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 25 Stück | 25 Min. | + Kühlzeit

ZUTATEN

100 g	Pistazienkerne
200 g	Biskuit (siehe Tipp)
90 g	weiche Butter
90 g	SweetFamily Bio-Puderzucker
abgeriebene Schale von 1	Bio-Zitrone oder Bio-Limette
1-2 EL	Rosenwasser

ZUBEREITUNG

94 Kcal	1 Gramm	10 Gramm	5 Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. 75 g Pistazienkerne fein, 25 g grob hacken. Biskuit zerzupfen und im Blitzhacker fein zerbröseln.

2. Butter, Bio-Puderzucker und Zitrusschale cremig schlagen. Biskuitbrösel und fein gehackte Pistazien unterkneten, mit Rosenwasser abschmecken. Masse mindestens 30 Minuten kalt stellen, bis sie fester wird.

3. Aus der Masse mit leicht angefeuchteten Händen ca. 25 Kugeln formen und in grob gehackten Pistazien wenden. Pistazienkugeln nach Belieben in Papier-Pralinenförmchen setzen. Gekühlt aufbewahren.

Tipp:

Dieses Rezept eignet sich großartig zur Verarbeitung von Kuchenresten, die bei Motivtorten und -kuchen anfallen wie z.B. bei unserer Piñatatorte, beim Zitronenherz oder bei den Oster-Quarktörtchen.

Alternativ kannst du dafür auch einen Biskuit frisch backen. Hier geht es zu unserem Grundrezept.

Wenn es ganz schnell gehen soll, kannst du natürlich auch im Supermarkt einen Biskuitboden kaufen und die Rezeptmengen entweder entsprechend erhöhen oder Reste für später einfrieren.