

REZEPT FÜR PISTAZIENKUGELN MIT ROSENWASSER



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
- 1-2 EL Rosenwasser



147

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 Zitronenschale 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 25 g grob gehackten Pistazien wenden. 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. unsere [Piñatortorte](#), dem [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.

REZEPT FÜR PISTAZIENKUGELN MIT ROSENWASSER