



## Pistazien Vanille Aufstrich

### Ein Rezept von Diana Hönicke

#### Zutaten (für zwei kleine Gläser):

##### **Aufstrich:**

250 g Pistazienmus  
140 g weiße vegane Schokolade/oder weiße Kuvertüre  
20 g Puderzucker  
1 TL Vanillepaste  
1 Prise Salz  
10-12 g Kokosöl

##### **Crunch:**

25 g Pistazien (grob gehackt)

##### **Zubereitung:**

Die gehackten Pistazien in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten, bis sie leicht goldbraun sind und intensiv duften. Anschließend abkühlen lassen.

Die vegane weiße Schokolade (oder weiße Kuvertüre) vorsichtig über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle (in kurzen Intervallen) schmelzen. Nur so viel, dass sie gerade geschmolzen ist und nicht zu heiß wird, da sie sonst anbrennen kann.

Das Pistazienmus ebenfalls leicht (lauwarm) erwärmen.

Die geschmolzene Schokolade mit Pistazienmus, Öl, Vanille, Puderzucker und einer Prise Salz glattrühren, bis eine cremige, glänzende Masse entsteht. Um alle Zutaten richtig gut zu verbinden, am besten kurz einen Stabmixer benutzen. Einen Teil der gerösteten Pistazien unter die Creme heben. Den restlichen Crunch beim Abfüllen obenauf streuen.

Den Aufstrich in saubere Gläser füllen. Kurz abkühlen lassen – dabei wird die Konsistenz streichzart und cremig.

##### **Hinweise:**

- Je hochwertiger das Pistazienmus, desto intensiver der Geschmack.
- Der Aufstrich ist warm noch leicht fließend und wird beim Abkühlen cremig.
- Luftdicht verschlossen und kühl gelagert hält er sich mehrere Wochen.
- Man kann das Pistazienmus auch durch Haselnuss- oder Mandelmus ersetzen.

##### **Serviervorschlag:**

Perfekt als Aufstrich für frisches Brot, Brioche oder Croissants – ideal für den Osterbrunch.