MarenLubbe
FEINE KÖSTLICHKEITEN



Pistazienpaste - Pâte de pistaches

*Links mit * und [1] sind Provisions- / Werbelinks*

- 125 g rohe grüne Pistazienkerne[1] (gibt es auch z.B. von Kluth o. Seeberger)
- 30 g gemahlene Mandeln
- 60 g Zucker
- 18 g Wasser
- 2-3 Tropfen Bittermandelöl *(optional)*
- 1-2 El. Pistazienöl oder Sonnenblumenöl
- ich habe mir erlaubt noch 1 kleine Prise Salz hinzuzufügen

Die Pistazien auf einem Blech verteilen und im 150 Grad heißen Backofen mit Umluft 15 Minuten rösten. Die Pistazien abkühlen lassen und in eine Schüssel füllen. Zucker und Wasser in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze auf 120 Grad bringen. Den Topf vom Herd ziehen und die Pistazien in

Sobald die Pistazien abgekühlt sind, gebt ihr sie in einen Blitzhacker/Küchenmaschine mit Mahlwerk/Thermomix o. Ä. und fügt die gemahlenen Mandeln, das Bittermandelöl und das (Pistazien)öl hinzu. Jetzt heißt es: Geduldig mahlen und zwischendurch stets kontrollieren, sowie die Paste mit einem Spatel vom Mixtopfrand herunterstreichen.

Wenn die Pistazienpaste fein gemahlen und geschmeidig ist (das dauert je nach Gerät mehrere Minuten!), kann sie in saubere Gläschen abgefüllt werden. Ich habe aus diesem Rezept 2 ½ Gläschen, in denen einmal Kapern waren, herausbekommen. Diese kleinen Gläschen eignen sich gut, wenn man nicht gleich die gesamte Menge verwenden will. Man kann das Pistazienpraliné aber auch einfrieren. Durch den hohen Zuckergehalt hält es sich circa 4 Wochen im Kühlschrank.

Quelle: Pierre Hermé

© 2026 Maren Lubbe - Feine Köstlichkeiten - https://marenlubbe.de/