

Pistazienmus selber machen

Zutaten für 100 g Pistazienmus:

- 250 g geröstete Pistazien mit Schale
- 2 EL Sonnenblumenöl



Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Pistazien. Gib sie in einen leistungsstarken Mixer oder Universalzerkleiner.
2. Mixe die Pistazien, bis sie zu einer klebrigen Masse werden. Mache dabei immer wieder eine kleine Pause nach 15 Sekunden, um dein Gerät nicht zu überlasten. Insgesamt dauert dieser Schritt etwa 5 Minuten.
3. Gib das Sonnenblumenöl zum Pistazienmus und mixe es cremig.
4. Füll das Pistazienmus in ein sauberes Schraubglas und bewahre es im Kühlschrank auf.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

