



Feinstes Pistazienmark ...für Gebäck, Desserts und Eiscreme

Zutaten und Zubereitung Pistazienmark

Backofen vorheizen auf 160 ° Ober/Unterhitze

- 200 g grüne Pistazien unbehandelt
 - 2 EL Glukosesirup
 - evtl. etwas geschmacksneutrales Pflanzenöl
1. Die Pistazienkerne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen c. 7 Minuten ganz leicht anrösten. Sie dürfen nicht braun werden!
 2. Die Pistazien dann sofort vom Blech nehmen und abkühlen lassen
 3. Den Glukosesirup in einem kleinen Topf erwärmen, bis er flüssig wird und leicht abkühlen lassen. Er darf nicht zu heiß sein
 4. Gebt die Pistazienkerne in den Mixer und mixt die Pistazien so lange, bis sie fein sind und etwas Öl austritt. Das dauert ca. 2 Min. Sollte die Masse zu trocken sein, weil die Pistazien nicht genug Öl abgeben, gebt einige Tropfen geschmacksneutrales Pflanzenöl hinzu
 5. Jetzt den Glukosesirup zu der Pistazienmasse geben und den Mixer so lange laufen lassen, bis eine glatte Masse entsteht, die Ihr mit einer Marzipanrohmasse vergleichen könnt. Das dauert bei mir in etwa 6 bis 7 Min.
 6. Immer wieder eine kleine Pause machen, damit der Zerkleinerer nicht heiß läuft. Wenn das Mark immer noch nicht fein genug ist nach dieser Zeit, müsst Ihr noch länger mixen, dann klappt es auch. Es kommt auch auf Euren Mixer an, wie lange es braucht, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Diese Menge ergab bei mir genau 210 g Pistazienmark