



# Ölz Mini Butter Croissants mit Pistaziencreme & getrockneten Erdbeeren

Trendrezept mit getrockneten Erdbeeren für 2 Portionen



## Zutaten

2 Stück Ölz Mini Butter Croissants  
150 g Pistazien  
205 ml Milch  
30 g Butter  
100 g Weiße Schokolade  
1 EL Staubzucker  
Getrocknete Erdbeeren  
Gehackte Pistazien als Deko

## Zubereitungszeit

20 min

### 1. Pistazien vorbereiten:

Falls nötig, Schale von den Pistazien entfernen.

### 2. Pistazien blanchieren:

Einen kleinen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Pistazien für ca. 5 Minuten weich kochen. Abseihen & auf einem Geschirrtuch verteilen. Die Pistazien leicht reiben, um die Haut zu entfernen.

### 3. Pistazienpaste herstellen:

Pistazien in einen Multi-Zerkleinerer geben. 80 ml Milch & 1 EL Staubzucker hinzufügen. So lange mixen, bis eine feine Paste entsteht.

### 4. Schokoladenmischung zubereiten:

In einem kleinen Topf 125 ml Milch, 30 g Butter & 100 g weiße Schokolade erhitzen, bis alles geschmolzen ist.

### 5. Pistaziencreme vollenden:

Die Schokoladen-Mischung zur Pistazienpaste geben. Alles nochmals mixen, bis eine glatte Pistaziencreme entsteht.

### 6. Croissants füllen & dekorieren:

Ölz Mini Butter Croissants aufschneiden & mit der Pistaziencreme füllen oder die Croissants in die Creme tunken. Mit gehackten Pistazien & getrockneten Erdbeeren bestreuen.

### 7. Servieren & Genießen:

Ein cremiges, nussiges & unwiderstehliches Croissant – perfekt für besondere Genussmomente!