Ölz Mini Butter Croissants mit Pistaziencreme & getrockneten Erdbeeren

Trendrezept mit getrockneten Erdbeeren



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

Für 2 Portionen

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, kurz im Airfryer aufwärmen & 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!