



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. Zuerst die Schale von den Pistazien lösen, falls sie mit Schale gekauft wurden.
2. Einen kleinen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die gelösten Pistazien im Wasser rund 5 Minuten weich kochen.
3. Pistazien abseihen und sie auf einem Geschirrtuch verteilen. Mit diesem nun die Pistazien leicht reiben, um die Haut abzulösen.
4. Fertig geschälte Pistazien in einen Multi Zerkleinerer geben. 80 ml Milch und 1 EL Staubzucker hinzufügen und so lange mixen bis eine feine Paste entsteht.
5. In einem kleinen Topf 125 ml Milch, 30 g Butter und 100 g weiße Schokolade erhitzen und schmelzen.
6. Die Schokoladen-Mischung nun dem Multi Zerkleinerer hinzufügen und alles nochmal mixen.
7. Fertig ist die selbstgemachte Pistaziencreme.
8. Die Ölz Mini Butter Croissants nun in die Creme tunken oder aufschneiden und sie mit der Creme füllen.
9. Die Croissants noch mit gehackten Pistazien und getrockneten Erdbeeren dekorieren und fertig sind die grünen Trend-Croissants.