



Pistazien-Gewürz-Konfekt

Zutaten

- 150 g Sonnenblumenkerne
- 50 g brauner Zucker
- 1 TL Kardamom
- 1 TL Zimt
- 0,5 TL Nelken, gemahlen
- 200 g Mascarpone
- 1 TL Butter
- 25 g Pistazienkerne

Zubereitung

1. Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Zucker, Kardamom, Zimt, Nelken und Mascarpone zugeben. Alles ca. 5 Min. unter Rühren zu einer dicklichen Masse einkochen.
2. Eine viereckige Porzellanform mit Butter einfetten. Die Masse ca. 1 cm hoch einfüllen und glattstreichen. Gehackte Pistazienkerne darüberstreuen und etwas andrücken.
3. Im Kühlschrank ca. 2 Std. fest werden lassen. In Stücke schneiden, und auf einer Platte anrichten. Servieren Sie dazu Nescafé Espresso.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	14 g
Energie	235 kcal
Fett	16 g
Protein	8 g

🕒 14 Minuten

⊕ 8 Portionen