



Easy-Eclairs mit Pistazien

Nährwerte pro Stück: Eiweiss 9 g, Fett 32 g, Kohlenhydrate 27 g, 440 kcal

Mit Löffelbiskuits lassen sich einfach Eclairs machen. Mit Pistaziencreme und -kernen wie in diesem Rezept ist das ein delikates Dessert.

Zutaten

Dessert
Ergibt 8 Stück

- 250 g** Mascarpone
- 150 g** Pistaziencreme
- 1 Beutel** Vanillezucker
- 1** Zitrone
- 120 g** Pistazien
- 2 dl** Milch
- 16** Löffelbiskuits
getrocknete
Blütenmischung, z. B. Swiss
Alpine Herbs Alpenblüten

Utensilien

- Papierbackförmchen
- Spritzbeutel mit Sterntülle

So gehts

Zubereitung: ca. 40 Minuten

1. Creme

Mascarpone, Pistaziencreme, Vanillezucker, Zitronenabrieb und 1 EL Zitronensaft mit dem Handrührgerät glatt rühren. Masse in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen. Bis zur Weiterverwendung in den Kühlschrank legen.

Pistazien sehr fein hacken. Pistazien und Milch je in einen Suppenteller geben.

3. Löffelbiskuits füllen

Creme auf die Innenseite von 8 Löffelbiskuits spritzen, ein zweites Biskuit daraufsetzen und leicht zusammendrücken. Die Sandwiches kurz beidseitig in Milch tunken. Ober- und Unterseite dünn mit Creme bestreichen und in gehackten Pistazien wenden. In Muffin-Papierförmchen legen.

Auf der Oberseite die restliche Creme in kreisförmigen Bewegungen aufdressieren. Nach Belieben mit essbaren Blüten dekorieren.

Rezept: Lara Hüsler

Quelle: <https://migusto.migros.ch/de/rezepte/easy-eclairs-mit-pistazien>

Tipp

- In einer Frischhaltedose gut verschlossen 1 Tag im Kühlschrank haltbar.