



Pistazien-Rauten

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

24 Portionen

250 g	Weizenmehl	50 g	Zucker
50 g	Butter, weich	1	Ei
1 EL	Rum	1/2	Zitrone (Bio) gerieben
1 Prise	Salz	200 g	Mascarpone
1 P.	Vanillepudding		Milch
30 g	Pistazienkerne, gehackt	2 EL	Brauner Zucker
1 L	Rapsöl	1/2 TL	geriebene Tonkabohne

Zubereitung

Zubereitung

1. Zitronenabrieb, Ei, Butter, Rum, Salz, Zucker und Mehl zu einem Teig kneten. Den Teig ca. 1 cm dick ausrollen und in Rauten schneiden.
2. Öl erhitzen und die Rauten darin ausbacken bis sie goldgelb werden. Dann auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Inzwischen den Pudding nach Anleitung kochen und abkühlen lassen.
4. Die Tonkabohne reiben und zusammen mit der Mascarpone unter den Pudding rühren.
5. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen. Auf jede Raute etwas von der Crème geben und mit einer Mischung aus braunem Zucker und Pistazien bestreuen.