Pistazien Macarons mit

Pistazien-Buttercreme

100g Pistazien geschält gemahlen

100g Mandelmehl

200g Staubzucker

100g Eiweiß

50g Zucker

 Evtl. grüne Lebensmittelfarbe (Pulver)

Pistazien, Mandelmehl, Staubzucker verrühren

Zucker und Eiweiß steif schlagen

Unterheben und Macarons spritzen.

Backzeit: 170°C…. Ca. 15 Minuten

Pistaziencreme:

200ml Milch

90g Pistazien fein gemahlen

20 g Zucker

20g Vanillepuddingpulver

Aus den Zutaten einen Pudding kochen

in Geschirr geben mit Folie bedecken und abkühlen lassen.

150 g Butter weich

30 g Staubzucker

330 g Pistazienpudding

Butter und Staubzucker schaumig schlagen und nach und nach

Löffelweise den

Pudding einarbeiten.

Fertige Creme kalt stellen…..

**Wichtig ist das Pistazienpudding gleiche Temperatur hat wie die**

**Butter sonst scheißt es ab !!!!!!**