



Ölmühle Sailer
Aus Freude am Öl

www.oelmuehle-sailer.at

PISTAZIENNOUGAT

Rezept von Sweet Sneak www.sweetsneak.com

Zutaten:

80 g weiche Butter, flaumig geschlagen

1 großer EL Pistazienkernmus (Ölmühle Sailer)

1 großer EL Honig (Ölmühle Sailer)

Butter mit dem Handmixer flaumig schlagen. Pistazienkernmus und Honig dazugeben und alles gut vermischen bis man eine konsistente Creme erhält.

Schmeckt ausgezeichnet zu Frühstückszopf oder aufs Brot.

