


Mandelblüten

Ein fruchtiges Dessert mit Mandeln und Pistazien

etwa 5 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

150 g Amarettini (ital. Mandelgebäck)
20 ml Amaretto (Mandellikör)
300 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
30 g Puderzucker
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
500 g Dr. Oetker Rote Grütze
25 g Dr. Oetker gehackte Pistazien

1 Zubereiten:

100 g der Amarettini in eine flache Auflaufform geben, mit dem Amaretto beträufeln.

2 Crème fraîche mit gesiebttem Puderzucker und Sahnesteif in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät mit Rührbesen aufschlagen. Rote Grütze unterrühren. Creme vorsichtig auf die Amarettini verteilen und glatt streichen. Mit den übrigen Amarettini Blüten auf die Creme legen.

3 Die gehackten Pistazien dekorativ an den Blüten und als Stiele verteilen.