

Rezept

## Mini-Blumentöpfe

Ein Rezept von Mini-Blumentöpfe, am 09.06.2026

### Zutaten

<b>100 g</b> Pistazienkerne	<b>100 g</b> gemahlene Mandeln
<b>150 g</b> weiche Butter	<b>150 g</b> Zucker
<b>4</b> Eier (Größe M)	<b>300 g</b> Mehl
<b>1 Päckchen</b> Backpulver	Salz
<b>100 g</b> Puderzucker	<b>100 g</b> Speisequark
<b>1</b> Tube grüne Lebensmittelfarbe	Zuckerblüten für die Deko

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Blumentöpfe aus Ton à 200 ml Inhalt (ca. 7 cm hoch) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Blumentöpfe heiß auswaschen und mit Alufolie (ca. 25 x 25 cm) auslegen.
2. Die Pistazienkerne im Blitzhacker fein mahlen und mit den Mandeln mischen. Butter mit dem Zucker cremig schlagen. Die Eier nach und nach unterrühren. Pistazien, Mandeln, Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz mischen und löffelweise unter die Butter-Mischung rühren. Den Teig in die Blumentöpfe gleichmäßig verteilen und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 30 Min. backen.
3. Die fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und 10 Min. in den Töpfen abkühlen lassen. Aus Puderzucker, Speisequark und grüner Lebensmittelfarbe eine glatte Creme rühren. Die Oberfläche der Kuchen üppig mit der Creme bestreichen und bunte Blüten in die Creme stecken. Die Kuchen mit kleinen Löffeln aus der Form löffeln.