

Rezept

Mini-Blumentöpfe

Ein Rezept von Mini-Blumentöpfe, am 22.07.2024

Zutaten

100 g Pistazienkerne	100 g gemahlene Mandeln
150 g weiche Butter	150 g Zucker
4 Eier (Größe M)	300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver	Salz
100 g Puderzucker	100 g Speisequark
1 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.