

Rezept

Pistazien-Kuchen aus dem Glas mit Rosenwasser

Ein Rezept von Pistazien-Kuchen aus dem Glas mit Rosenwasser, am 18.12.2025

Zutaten

100 g	Pistazienkerne	4 EL	Rosenwasser
3	Eier (Größe M)	125 g	weiche Butter
100 g	Puderzucker	1 EL	Limettensaft
100 g	Mehl	1 TL	Backpulver
75 g	Speisestärke	2 EL	Rohrzuckersirup (ersatzweise Puderzucker)
Öl für die Gläser			

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 3 Gläser à 1/4 l Inhalt | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 970 kcal, 62 g F, 18 g EW, 87 g KH

Zubereitung

1. Die Gläser dünn mit Öl einpinseln. Den Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen. Die Pistazien fein mahlen und mit 2 EL Rosenwasser vermischen.
2. Die Eier trennen, die Eiweiße steif schlagen. Die Butter mit Puderzucker, Eigelben und Limettensaft cremig rühren. Pistazien unterrühren. Das Mehl mit Backpulver und Speisestärke mischen und unter die Pistaziencreme rühren. Den Eischnee locker unterheben. Den Teig in die Gläser füllen und auf dem Rost im Backofen (Mitte) 40-45 Min. backen.
3. Gläser aus dem Ofen nehmen. Zum Aufbewahren heiß verschließen, die Kuchen halten sich kühl gelagert mind. 4 Wochen. Zum Servieren Kuchen abgekühlt aus den Gläsern stürzen. Rohrzuckersirup mit restlichem Rosenwasser mischen. Mit einem Holzstäbchen kleine Löcher in die Kuchen stechen und Kuchen mit dem Sirup beträufeln.