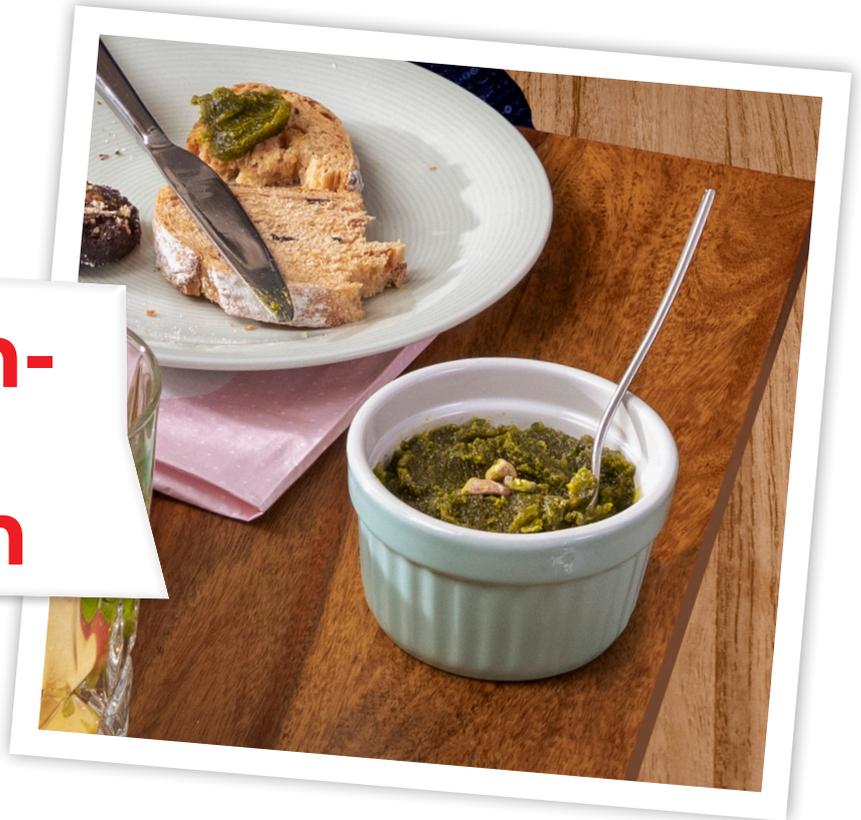


Pistazien- Kokos- Aufstrich



ZUTATEN

- 150 g Pistazienkerne ohne Schale
- 4 EL Kokosöl
- 2 EL Agavendicksaft
- 1 Vanilleschote
- 1 EL Mandel-, Soja- oder Hafermilch
- 1 Prise Meersalz

 **1 Glas (0,125 l)**

 **10 Minuten**

 **leicht**

ZUBEREITUNG

- 1** Pistazienkerne im Zerkleinerer fein hacken.
- 2** Kokosöl in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen und gemeinsam mit dem Agavendicksaft unter die Pistazienmasse mengen.
- 3** Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.
- 4** Alle Zutaten im Zerkleinerer so lange mixen, bis eine glatte Creme entsteht.
- 5** Anschließend in ein verschließbares (Bügel-) Glas füllen und kaltstellen.

Voilà!

Tipp: Schmeckt nicht nur als Brotaufstrich, sondern auch zum Kuchen perfekt!