



Pistaziensirup

Zutaten für den Pistaziensirup:

100 g Pistazien (geschält), gesalzen

400 ml Wasser, heiß

+ weitere 400 ml Wasser, heiß

ca. 400 g Zucker

1 EL weißer Rum

Die Pistazien werden für etwa 30 Minuten in heißes Wasser eingelegt. Danach seiht man die Flüssigkeit ab und gießt die anderen 400 ml heißes Wasser zu den Pistazien. Diese Mischung wird nun mit dem Pürierstab fein zerkleinert.

Das Pistazienmus soll nun mindesten eine Stunde durchziehen. Danach streicht man das Mus durch ein feinmaschiges Sieb und wiegt die gewonnene Pistazienmilch ab. Im Verhältnis 1 Teil Pistazienmilch zu 4 Teile Zucker.

Die Mischung kommt in einen Topf und wird bei kleiner Hitze erhitzt, aber nicht zum Kochen gebracht. Der Zucker soll sich auflösen.

Den Pistaziensirup vom Herd ziehen und noch den Rum hinzufügen. Dieser sorgt dafür das der Pistaziensirup seine Farbe behält.

TIPP: Der Sirup passt perfekt zu Vanilleeis, oder für Kaffeevariationen.

