

Nusspasten selbst machen



Mit diesem Rezept kannst du ganz einfach eine leckere Nusspasten / Nussmus für dein Eis und deine Süßspeisen herstellen.

Hier ein paar Empfehlungen zu Temperaturen und Zeiten beim Rösten:

Pistazien 8-10 Min. bei 160°C

Walnüsse 8-10 Min. bei 200°C

Haselnüsse 8-10 Min. bei 160°C

Erdnüsse 10 Min. bei 200°C

Jeder kann hier natürlich mit Zeiten und Temperaturen Spielen. Das sind werte mit denen ich gute Erfahrungen gemacht habe.

Wenn du keine Lust oder Zeit hast dir die Pasten selbst zu machen, findest du in unserem Shop fertige Nusspasten.

Zutaten für 400g:

400 g Nüsse

Zubereitung:

Die Nüsse im Backofen rösten und auskühlen lasse. Die Temperatur kann je nach Nussorte Variieren. Mehr dazu oben in der Beschreibung--

Die Nüsse in einer Küchenmaschine (alternativ geht auch ein Pürierstab, dann aber bitte nur die 200g Nüsse auf einmal Mixen) ca. 15-20 Min. auf der mittlerer Stufe mahlen --

Alle 3-4 Min. eine kurze Pause machen und was an den Rändern klebt wieder nach unten schieben

Bitte darauf achten, dass die Masse nicht über 50° C warm wird, da darunter kann die Qualität leiden.

Ich messe die Temperatur mit einem Stabthermometer nach und wenn es zu warm wird, kühle das Mixgefäß im Wasserbad ab. Vorsicht, das dabei kein Wasser in die Paste kommt--

Die Paste ist fertig, wenn sie so fein ist, dass keine bis nahezu keine

Nusstückchen mehr zu spüren sind--
Die Paste kann mehrere Monate im Kühlschrank aufgehoben werden.--