Pistazien-Millefeuille

Bis 30 Min. *Einfach* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. Den Blätterteig vorsichtig ausrollen und mit einem Messer Rechtecke von etwa 6 cm x 12 cm ausschneiden. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und gleichmäßig mit Puderzucker bestäuben.
2. Ein weiteres Blatt Backpapier darauf legen und mit einem weiteren Backblech beschweren. Teste vorher, ob deine Backbleche gut ineinander passen.
3. Nun bei 180 °C für ca. 20 Minuten goldbraun backen und anschließend vollständig abkühlen lassen.
4. Für die Pistazienfüllung Mascarpone, Pistazien, Sahne und Ahornsirup in einer Schüssel vermengen und kurz zu einer glatten Masse verrühren. Diese dann in einen Spritzbeutel mit französischer Spritztülle füllen.
5. Eine Blätterteigplatte auf einen Teller legen und die Pistaziencreme gleichmäßig darauf aufspritzen. Mit einer weiteren Blätterteigplatte bedecken und erneut Creme darauf verteilen.
6. Mit der letzten Blätterteigplatte abschließen und die Oberfläche mit dem Pistazienaufstrich bestreichen. (Tipp: Für eine weichere Konsistenz kann der Aufstrich kurz in einem Wasserbad erwärmt werden.)
7. Zum Schluss das Millefeuille nach Belieben mit gehackten Pistazien und Kornblumenblüten garnieren – und genießen!

Zutaten

Zutaten für ca. 4 Portionen:

- 1 Pck. Blätterteig
- Puderzucker zum bestreuen

Zutaten für die Pistaziencreme:

- 250 g GOLDSTEIG Mascarpone
- 100 g Pistazien Creme / Aufstrich
- 200 ml Sahne
- 2 EL Ahornsirup

Zutaten für die Deko:

- Kornblumenblüten
- ca. 200 g grob gehakte Pistazien