

A close-up photograph of several round, light-colored truffles coated in finely chopped pistachios and garnished with dried rose petals. They are arranged on a white plate, which sits on a dark wooden surface. In the background, a glass of amber liquid and lit candles are visible, creating a warm, ambient atmosphere.

Marzipan-Pistazien-Trüffel mit Rosenwasser

Zutaten:

- 150 g Mandeln (geschält)
- 80 g weiche Datteln (entsteint)
- 40 g fein gehackte Pistazien (ohne Schale)
- 1–2 TL Rosenwasser (nach Geschmack)
- ½ TL Vanille (gemahlen oder Mark)
- 1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 1 Prise Salz

Zum Wälzen:

- ca. 30 g fein gehackte Pistazien

Zubereitung:

- Mandeln im Food Processor sehr fein mahlen.
- Datteln, Vanille, Zitronenschale, Salz und Rosenwasser zugeben und mixen, bis eine leicht klebrige, marzipanartige Masse entsteht.
- Gehackte Pistazien kurz unterpulsen oder von Hand einarbeiten, damit noch Struktur bleibt.
- Aus der Masse kleine Trüffel formen und in den restlichen Pistazien wälzen.
- Kühl stellen, damit sie schön fest und aromatisch werden.

Tipp: Mit Rosenwasser lieber vorsichtig beginnen, es wird schnell dominant.