

Persische Tut



Mandelsplitter	1 Tasse
Puderzucker	1 Tasse
Rosenhydrolat	3 Esslöffel
Rohrohrzucker	½ Tasse
Pistazien gehackt	30 Stück

Rohrohrzucker in einer Tasse oder einem Schälchen bereitstellen

Mandelsplitter sehr fein mahlen oder sehr fein gemahlen kaufen

mit **Puderzucker** gut mischen und

Rosenwasser zugeben; alles von Hand gut durchkneten

aus der Masse haselnussgrosse Bällchen formen

im **Zucker** rollen und **Pistazie** einsetzen – fertig!

Tut einen Tag vor Gebrauch herstellen

können sehr lange trocken aufbewahrt werden