

Schoko-Nuss-Creme

Reicht für

Ergibt ca. 250 ml

Zutaten

100 g gemahlene Haselnüsse
100 g Wasser
65 g Butterschmalz
3 gehäufte Esslöffel Kakao
40 g Haushaltszucker oder 65 g Traubenzucker

Zubereitung

Das Wasser erwärmen und den Zucker darin lösen.

Das Kakaopulver und das Butterschmalz dazugeben und so lange weiter erwärmen bis das Butterschmalz geschmolzen ist.

Den Topf vom Herd nehmen und die gemahlene Haselnüsse unterrühren.

Die Masse abkühlen lassen.

Tipps

Eignet sich als Brotaufstrich oder als Füllung für Gebäck.

haltbar machen

In einem verschließbaren Gefäß im Kühlschrank aufbewahren.

Zubereitungszeit

15 Minuten