Rezept

Haselnuss-Schokoladen-Creme

Ein Rezept von Haselnuss-Schokoladen-Creme, am 28.04.2024

Zutaten

- **100 g** Haselnüsse (ohne Haut)
- **100 g** Vollmilchschokolade (Lieblingssorte)
- Twist-off-Gläser oder Porzellanförmchen (sterilisiert)
- **1 - 1,5 EL** 1-1 ½ EL Sonnenblumenöl
- **1 EL** schwach entöltes Kakaopulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: 150-200 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Haselnüsse ohne Fett bei mittlerer Hitze in einer Pfanne rösten, bis sie beginnen, leicht Farbe anzunehmen und zu duften.

2. Nüsse in einen elektrischen Blitzhacker oder in eine Küchenmaschine mit Schneideeinsatz geben und fein mahlen. Nach einigen Minuten legen sich die Nüsse schon pastenähnlich am Boden des Geräts an, dann mit einem Gummispatel gut abschaben, das Öl zugeben und alles weitermahlen – je länger gemahlen wird, desto samtiger wird die Konsistenz der Creme.

3. Die Schokolade fein hacken, in eine kleine Metallschüssel geben und über einem heißen Wasserbad unter Rühren langsam schmelzen lassen. Darauf achten, dass kein Wasser in die Schokolade gelangt, und sie auch nicht zu heiß wird (die Schokolade kann sonst klumpen).

4. Die geschmolzene Schokolade und das Kakaopulver nun zur Nusspaste geben und alles noch mal mehrere Minuten durchmixen. Die Creme in die Gläser oder die Förmchen abfüllen, gut verschließen und im Kühlschrank fest werden lassen. Dort auch bis zum Verschenken aufbewahren.