

Rezept

Bohnen-Creme mit Haselnuss-Sprinkle

Ein Rezept von Bohnen-Creme mit Haselnuss-Sprinkle, am 16.09.2024

Zutaten

Für das Sprinkle:

- | | |
|------------------------------------------------------|---------------------------|
| 2 TL ganze Espressobohnen | 2 TL Kardamomsamen |
| 2 EL blanchierte und geröstete Haselnusskerne | Meersalzflocken |
| 1 TL Rohrohrzucker | |

Für die Creme:

- | | |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1 kleine Dose weiße Bohnen (240 g Abtropfgewicht) | 40 g Datteln |
| 60 g Haselnussmus | 2 EL starker, frisch zubereiteter Espresso |
| Salz | ½ TL frisch gemahlener Kardamom |

Zum Servieren:

- | | |
|----------------------------------------------|---------------------------|
| 2 Tassen frisch zubereiteter Espresso | 4 Stück Cantuccini |
|----------------------------------------------|---------------------------|

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

Zubereitung

1. Für das Sprinkle Espressobohnen und Kardamomsamen im Blitzhacker zu »Grieß« zerkleinern. Die Haselnüsse dazugeben und 2-3 mm-groß hacken. 1 Prise Salzflocken und den Zucker untermischen.
2. Für die Creme die Bohnen in ein Sieb abgießen, abbrausen und gut abtropfen lassen. Die Datteln entkernen und klein schneiden, zusammen mit den Bohnen und dem Haselnussmus in den Blitzhacker oder einen hohen Rührbecher geben. Den Espresso dazugeben und alles im Blitzhacker oder mit dem Pürierstab cremig-fein pürieren. Die Espresso-Bohnen-Creme mit 1 Prise Salz und nach Geschmack mit ¼ TL oder etwas mehr Kardamom würzen.
3. Zum Servieren die Creme in zwei Schalen anrichten und mit Haselnuss-Sprinkle bestreuen. Den heißen Espresso und die Cantuccini dazu servieren.