

Rezept

Haselnuss-Kakao-Aufstrich

Ein Rezept von Haselnuss-Kakao-Aufstrich, am 24.02.2024

Zutaten

100 g Butter	100 g Haselnusskerne
2 EL stark entöltes Kakaopulver	1 Pck. Vanillezucker
5 Tropfen flüssiger Süßstoff	gemahlene Vanille (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie weich wird.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Haselnusskerne auf das Backblech geben und im heißen Backofen (Mitte) 15 Min. rösten. Anschließend die Haselnusskerne aus dem Ofen holen, auf ein Geschirrtuch geben und etwas abkühlen lassen.

3. Das Tuch über die Nüsse schlagen und die braune Haut abreiben. Die Haselnusskerne portionsweise im Blitzhacker sehr fein mahlen.

4. Gemahlene Haselnüsse, Kakaopulver, Vanillezucker, Süßstoff und nach Belieben 1 Prise Vanille mit der Butter gründlich verrühren. Der schokoladige Aufstrich hält sich in einem Schraubglas im Kühlschrank gelagert 10 Tage frisch.