

## Rezept

# Mousse-au-chocolat Brotaufstrich

Ein Rezept von Mousse-au-chocolat Brotaufstrich, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Zartbitterschokolade	<b>2 EL</b> Milch
<b>1 Pck.</b> Bourbon-Vanillezucker	<b>1 EL</b> Zucker
<b>1 EL</b> Kakaopulver	<b>3 EL</b> gemahlene Mandeln (am besten frisch in der Nussmühle gerieben)
<b>½ TL</b> Zimtpulver	<b>100 g</b> Sahne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Glas à ca. 300 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

## Zubereitung

1. Die Schokolade in Stücke brechen und mit Milch, Vanillezucker und Zucker in einen kleinen Topf geben. Alles bei milder Hitze unter Rühren erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist.

---

2. Kakao, Mandeln und Zimt zur Schokoladenmasse geben und so lange rühren, bis die Creme glatt ist. Die Masse etwas abkühlen lassen.

---

3. Die Sahne steif schlagen und mit einem Löffel locker unter die Schokocreme ziehen. Die Schokomasse in ein Glas mit Schraubdeckel füllen, gut verschließen und vor dem Servieren ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Gekühlt hält sich die Creme ca. 5–6 Tage. Zum Frühstück auf Toastbrot, Hörnchen oder Brötchen streichen und nach Belieben noch mit ein paar Bananenscheiben belegen.