

Rezept

Nougatella – Roher Schoko-Nuss-Aufstrich

Ein Rezept von Nougatella – Roher Schoko-Nuss-Aufstrich, am 11.05.2026

Zutaten

10 g Kakaobutter	250 g Haselnüsse
15 g Kokosblütenzucker	15 g Kakaopulver
½ TL Vanillepulver	Salz
100 g Agavendicksaft	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Gläser (à 200 g) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal | **Haltbarkeit** Gekühlt ca. 10 Tage

Zubereitung

1. Die Kakaobutter in einer Schüssel in einem warmen Wasserbad schmelzen lassen.

2. Die Haselnüsse im Blitzhacker fein mahlen. Dann im Blender zu einer cremigen Paste mixen. Die Kakaobutter, den Kokosblütenzucker, das Kakaopulver, Vanillepulver, 1 Prise Salz und 100 ml Wasser untermixen.

3. Die Nussmasse in einer Schüssel mit dem Agavendicksaft verrühren. Die Nougatella in Schraubgläser füllen. Im Kühlschrank ist sie etwa 10 Tage haltbar.