Rezept

Schoko-Nuss-Creme

Ein Rezept von Schoko-Nuss-Creme, am 12.10.2024

Zutaten

- **100 g** dunkle vegane Schokolade
- **40 g** gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- **1 EL** Kakaopulver
- **¼ TL** Zimtpulver
- **100 ml** Mandeldrink
- **1 EL** Mandel- oder Haselnussmus
- **2 Pck.** Bourbon-Vanillezucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Glas (ca. 300 ml): | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 1050 kcal

Zubereitung

1. Die Schokolade in kleine Stücke zerbrechen und mit dem Mandeldrink in einem kleinen Topf bei schwacher bis mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen, bis die Schokolade geschmolzen ist.

---

2. Die geriebenen Mandeln oder Haselnüsse, das Mandel- oder Nussmus, das Kakaopulver, den Vanillezucker und das Zimtpulver mit in den Topf geben und alles gründlich mischen.