

Rezept

# Schoko-Nuss-Creme selber machen

Ein Rezept von Schoko-Nuss-Creme selber machen, am 28.04.2024

## Zutaten

### Das braucht's für 1 Glas (ca. 230 ml):

<b>200 g</b> Haselnüsse	<b>50 g</b> Zartbitter-Schokolade Kakao, nach Belieben Roh-Schokolade)
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	<b>1 Prise</b> (Meer-) Salz
<b>3 Msp.</b> Zimtpulver	<b>2 EL</b> Honig oder Ahornsirup
<b>1 - 2 TL</b> Mandelöl oder Kokosöl	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 Glas (ca. 230 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Haselnüsse auf ein Backblech geben und im Ofen (Mitte) 8-10 Min. rösten, bis sie gebräunt sind, duften und die braune Haut aufplatzt. Aus dem Ofen nehmen und auf ein Küchentuch geben. Kurz abkühlen lassen, dann das Tuch wie einen Beutel um die Nüsse legen und sie darin fest gegeneinanderreiben - so lassen sich die Häute am besten ablösen.
2. Die Schokolade fein hacken, in eine kleine Schüssel geben und bei geringer Hitze über dem Wasserbad schmelzen. Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen.
3. Die gehäuteten Nüsse mit dem Salz in der Küchenmaschine oder im Hochleistungsmixer zu einer cremigen Masse pürieren: Zuerst werden die Nüsse nach und nach fein zerkleinert, dann beginnen sie sich zu verbinden und am Ende, wenn ihr Fett austritt, entsteht ein cremiges Mus.
4. Dann das Vanillemark, das Zimtpulver, den Honig oder Ahornsirup und löffelweise die geschmolzene Schokolade unter das Nussmus rühren. Zuletzt so viel Mandel- oder Kokosöl unterarbeiten, dass die Masse schön cremig und streichfähig wird.