

Rezept

Schokoladen-Nuss-Aufstrich

Ein Rezept von Schokoladen-Nuss-Aufstrich, am 25.04.2024

Zutaten

100 g Haselnusskerne

150 g Sahne

2 EL brauner Zucker

100 g Zartbitter- oder Vollmilchschokolade

1 EL Kakaopulver

1 Msp. Zimt

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 GLÄSER (à ca. 150 ml) 25 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen, dann im Mixer oder Blitzhacker fein mahlen.

2. Die Schokolade hacken. Mit der Sahne in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Nüsse, Kakao, Zucker und Zimt zufügen und alles zu einer glatten Creme verrühren.

3. Die Schoko-Nuss-Masse in vorbereitete Gläser füllen, jeweils mit einem Twist-off-Deckel verschließen und vollständig auskühlen lassen. Haltbarkeit: 7 Tage im Kühlschrank.