

Schoko-Nusscreme

Dauer: Mittel Kategorie: Frühstück Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für:



Zutaten

40 G	Haselnüsse
40 G	Walnüsse
70 G	Zucker
1 EL	Vanillezucker
20 G	Kakaopulver
80 G	Kochschokolade
200 ML	Schlagobers

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

1. Nüsse in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 8 Minuten anrösten, bis sie duften.
2. Nüsse abkühlen lassen und falls sie noch eine Schale drauf haben, so gut wie möglich abreiben.
3. Nüsse mit Vanillezucker und Zucker in einem Multi-Zerkleinerer fein pürieren.
4. Kakaopulver untermischen.
5. Kochschokolade hacken und mit Schlagobers erhitzen, bis sie geschmolzen ist und unter Nussmischung rühren, bis eine schöne glatte Konsistenz entsteht.
6. Schoko-Nuss-Creme abkühlen lassen (ab und zu umrühren).
7. In Gläser füllen, verschrauben und im Kühlschrank aufbewahren.

Die Schoko-Nuss-Creme passt hervorragend auf Milchbrot oder in Palatschinken.