



Schoko-Haselnusscreme, Brotaufstrich, hausgemacht

- **Gang:** Dessert, Frühstück
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** Für 3 Schraubgläser
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : 'Für 3 Schraubgläser', 'yield' : " } });
```

Nutella, bei diesem Wort läuft nicht nur den Kindern das Wasser im Mund zusammen! Aber ist sie auch gesund? Unbestritten ist, dass man sie nicht in Mengen essen sollte, sondern man sollte sie genießen. Sie besteht (lt. Ferrero) zu Zweidritteln aus Zucker und zu einem Drittel Fett, Emulgator-Sojalecithin, Magermilchpulver, pflanzlichem Fett und Haselnüssen.

Daraus könnte man sich grundsätzlich auch sein eigenes Nutellarezept kreieren und variieren.

Zutaten

- 100 g Haselnusskerne
- 150 g Nougat Schokolade in kleinen Stücken
- 75 ml flüssige Sahne
- 50 g Butter
- 1 TL Vanillezucker oder etwas mehr
- 1 gutetr TL Kakaopulver
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Haselnusskerne auf einem Backblech verteilen und bei 180 °C, 12 min. im Backofen rösten. Noch heiß in ein Geschirrtuch geben, reiben, bis sich die Häute gelöst haben, abkühlen lassen.

Schritt2

In den Mixbecher geben und zunächst 15 sek. zerkleinern. Die Masse mit einem Spatel nach unten

schieben und den Vorgang 2 - 3 mal wiederholen. Immer wieder Pausen machen, Gerät und Mus dürfen dabei nicht zu heiß werden, bis ein cremiges Nuss - Mus entstanden ist.

Schritt3

Die Nougat - Schokoladenstücke, Butter, Sahne, Vanillezucker und Kakaopulver und 1 kleine Prise Salz zu einer glatten Creme verrühren - mixen und mit der Nuss Masse mischen.

Schritt4

Die Schraubgläser kurz in kochendes Wasser geben, sterilisieren und über Kopf trocken und kalt laufen lassen. Die Schoko - Haselnuss - Creme einfüllen und fest verschließen; in den Kühlschrank stellen. 15 min. vor dem Verzehr heraus nehmen, damit sie schön streichfähig ist; nach Möglichkeit innerhalb 1 Woche verzehren.

D

Rezeptart: Dessertsoßen, Vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schoko-haselnuss-creme/>