

REZEPT

vegan | winter

SCHOKO AUFSTRICH MIT HASELNUSS

ZUTATEN

- 400 g Haselnüsse gerieben oder ganz
- 10 EL Kokosöl (geschmolzen)
- Vanilleschote oder 1/2 TL Vanillearoma
- 6-7 EL Kokosblütenzucker (oder Alternativen, zB. Xylit, Sirup ... Mengen anpassen!)
- 1 Prise Salz
- 4 EL Kakao

SO GEHT'S

- Gläser vorbereiten (mit kochendem Wasser ausspülen & trocknen lassen und ev. mit Schnaps/Alkohol ausspülen)
- Verwendest du ganze Haselnüsse, röste sie am Blech bei 170 Grad Unter-/Oberhitze 7-10 Minuten an.
- Nüsse in den Häcksler deiner Küchenmaschine füllen und sie zerkleinern. Das geht nur, wenn du einen guten Häcksler hast. Ansonsten solltest du bereits geriebene Nüsse verwenden.
- Flüssiges Kokosöl dazugeben und wetermixen
- Nach und nach auch die anderen Zutaten dazugeben.
- Abfüllen
- Hält im Kühlschrank sicher 2-4 Wochen (glaube ich, noch nie so lange zu Haus gehabt). Besser streichfähig ist es, wenn du es draußen lagerst.

