waskochen.ch

Haselnuss-Schokoladen-Creme

oder Nutella selbstgemacht

Zutaten

150g Haselnüsse
100g Milchschokolade
2 gehäufte TL Kakaopulver
4 gehäufte TL Puderzucker
¼ TL Vanille-Paste
oder
2 ausgekratzte Vanille-Schoten

Zubereitung

1. Die Haselnüsse im Backofen bei 200°C 10–15 Minuten rösten.

2. Die gerösteten Haselnüsse mit einen Küchentuch gegeneinander reiben, so dass sich die Schale von den Nüssen löst.

3. Die geschälten Haselnüsse im Blitzhacker (nicht alle auf ein mal, wie auf dem Bild) in Etappen zu einer weichen Paste hacken.

4. Schokolade über dem Wasserbad schmelzen und sofort zu der Haselnuss-Masse geben.

5. Kakao-Pulver, Puderzucker und Vanilleextrakt dazugeben.

6. Alles gut verrühren.

7. Einen Finger hineintauchen und probieren.
Anschliessend in ein Einmachglas füllen oder direkt auf's Brot streichen.

Könnte sich übrigens auch hervorragend als Füllung für Macarons eignen.

Aus dem waskochen.ch-Blog Letizias Gaumenfreuden von Letizia Lorenzetti — © 2010 waskochen.ch