

Haselnuss-Schoko-Aufstrich - ohne Palmöl -



3-6



30 Min.



(Lager-) Küche



Material

- Messer
- großer Topf oder Metallschale
- Küchenbrett
- Schneebesen
- Löffel
- großes Einmachglas
- Messbecher
- kleiner Topf

Zutaten

ergibt 500ml

- 100g dunkle Schokolade
- 50g Vollmilchschokolade (optional vegane Schokolade, z.B. aus Reismilch)
- 100g Rohrohrzucker
- 120g Margarine
- 60g gemahlene Haselnüsse
- 100g Haselnussmus oder Erdnussmus
- 1 Prise Salz

Tipp: Achtet beim Einkauf der Zutaten auf palmölfreie Schokolade und Margarine. Wenn ihr keine Haselnüsse mögt, gehen auch andere Nüsse oder Kerne, z.B. Mandeln oder Cashews.

Zubereitung:

- 1) Wasserbad im großen Topf auf niedriger Stufe erwärmen.
- 2) Darüber den kleineren Topf oder die Metallschale stellen.
- 3) Währenddessen die Zutaten abmessen und Schokolade hacken.
- 4) Zucker und Schokolade in den kleinen Topf geben und schmelzen lassen (das Wasserbad darf nicht zu heiß werden, sonst brennt die Schokolade an).
- 5) Die Schokolade vom Wasserbad nehmen, wenn sie fast geschmolzen ist.
- 6) Margarine und Haselnussmus dazugeben.
- 7) Umrühren, Haselnüsse und Salz hineingeben.
- 8) Weiter rühren bis die Masse cremig ist.
- 9) Zuletzt die Haselnusscreme in ein Einmachglas füllen und in den Kühlschrank stellen.