

Haselnuss-Brotaufstrich

www.swr.de/lecker-aufs-land/haselnuss-brotaufstrich/-/id=8348498/did=20648790/nid=8348498/tj811s/index.html

Rezept für 6 Personen

Koch/Köchin:

Annette Aller

Einkaufsliste:

Haselnuss-Brotaufstrich

Zutaten

100 g milchfreie Margarine

100 g gemahlene Haselnüsse (wahlweise Mandeln)

2 EL Backkakao

1 EL Honig

1 Messerspitze Bourbonvanille



Zubereitung:

Die Haselnüsse mit dem Pürierstab oder in der Küchenmaschine zerkleinern bis ein weiches Nussmus entsteht. Das Nussmus mit dem Kakao und der Vanille verrühren.

Honig und Margarine mixen, zu der Nuss-Kakaomasse geben und unterrühren. Die Haselnusscreme in Gläser abfüllen. Kühl lagern.

Der Aufstrich ist ca. 2 Wochen haltbar.