



Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Haselnuss Schokoladenaufstrich

Haselnuss Schokoladenaufstrich

140 g Haselnüsse

3 Esslöffel ungesüßtes Kakaopulver

3 Esslöffel Rinatura Ahorn Sirup Bio

2 Esslöffel Rinatura Kokosöl kaltgepresst Bio

1 Teelöffel Vanilleextrakt

1 Prise(n) Salz

Haselnuss Schokoladenaufstrich

1.

Zuerst die Haselnüsse auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C etwa 10-12 min. rösten, bis sie leicht gebräunt sind. Achte darauf, sie nicht zu verbrennen. Die Haut danach größtenteils mit einem Tuch entfernen.

Die gerösteten Haselnüsse abkühlen lassen und dann in einem Küchenmixer oder einer Küchenmaschine zu einer Nussbutter mixen.

Das geschmolzene Kokosöl, das ungesüßte Kakaopulver, den Ahornsirup, den Vanilleextrakt und eine Prise Salz zu der Nussbutter in den Mixer geben.

Alles gut mixen, bis eine cremige Masse entsteht. Je nach gewünschter Konsistenz zusätzliches Kokosöl hinzufügen.

Den Schokoladenaufstrich in ein sauberes Glas oder einen Behälter füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Er wird beim Abkühlen etwas fester.

Auf Brot, Brötchen oder als Dip für Früchte genießen.