

Schoko-Haselnuss-Creme

Zutaten:

- nach Bedarf: ungeschälte Haselnüsse
- etwas (mind. 70 % Kakaoanteil): Kuvertüre
- nach Bedarf: Haselnuss-Öl

Haselnüsse mit Schale ohne Fett in einer Pfanne anrösten. Anschließend die Schale abreiben. Dafür jeweils eine Handvoll geröstete Nüsse zwischen zwei Stück Haushaltspapier legen und kräftig aneinander reiben. Etwas Schale kann ruhig an den Nüssen haften bleiben.

Die Nüsse in eine leistungsstarke Küchenmaschine geben und pürieren, bis ein feines Mehl entstanden ist. Dann die Kuvertüre dazugeben und weiter pürieren, bis eine cremige Masse entstanden ist. Die Creme in ein Schraubglas füllen und im Küchenschrank (nicht im Kühlschrank) aufbewahren. Wer sicher gehen will, dass sich die Creme lange hält, gibt eine kleine Menge Haselnuss-Öl on top.

Achtung: Weniger leistungsstarke Küchenmaschinen oder Stabmixer können schnell heiß laufen. Prüfen Sie vorher in der Bedienungsanleitung, ob das Gerät zur Herstellung von Nuss-Mus geeignet ist.

Sendung/Quelle: Visite

Sendetermin: 16.01.2024

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen