



Dauer: Mittel
Kategorie: Frühstück Vegetarisch
Saison: Ganzjährig
Für:
Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

40 G	Haselnüsse
40 G	Walnüsse
70 G	Zucker
1 EL	Vanillezucker
20 G	Kakaopulver
80 G	Kochschokolade
200 ML	Schlagobers

Zubereitung

- 1. Nüsse in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 8 Minuten anrösten, bis sie duften.
- 2. Nüsse abkühlen lassen und falls sie noch eine Schale drauf haben, so gut wie möglich abreiben.
- 3. Nüsse mit Vanillezucker und Zucker in einem Multi-Zerkleinerer fein pürieren.
- 4. Kakaopulver untermischen.
- 5. Kochschokolade hacken und mit Schlagobers erhitzen, bis sie geschmolzen ist und unter Nussmischung rühren, bis eine schöne glatte Konsistenz entsteht.
- **6.** Schoko-Nuss-Creme abkühlen lassen (ab und zu umrühren).
- 7. In Gläser füllen, verschrauben und im Kühlschrank aufbewahren.

Die Schoko-Nuss-Creme passt hervorragend auf Milchbrot oder in Palatschinken.