

Nuss-Schokoladen-Aufstrich ohne Palmöl (für 3 – 4 Personen)

75 g ganze Haselnüsse

in einer Bratpfanne ohne Fett rösten, bis die Nüsse fein duften. Die Nüsse dürfen nicht dunkel werden. Die gerösteten Nüsse auf ein Backblech verteilen und auskühlen lassen

zwischen den Händen oder zwischen einem Tuch so lange reiben, bis sich der grösste Teil der Schale gelöst hat.

Diese Nüsse in einem leistungsstarken Mixer pürieren, bis ein sehr feiner Nussbrei entstanden ist.

40 g dunkle Kochschoggi

10 g Milchschoggi

in halbe Täfelchen schneiden und in eine mittelgrosse Chromstahlschüssel geben

1 EL Rapsöl

zur Schokolade geben

3 dl Wasser

in einer kleinen Pfanne aufkochen

Die Schüssel mit der Schokolade daraufsetzen und die Schokolade schmelzen lassen. Achtung, das Wasser darf nicht mehr kochen, sonst wird die Schokolade zu heiss.

Schüssel mit der geschmolzenen Schokolade von der Pfanne wegnehmen.

60 g Puderzucker

½ EL Kakaopulver

1 TL Vanillezucker

Zur geschmolzenen Schokolade geben und mit den Schwingbesen des Handmixers alles gut mischen.

Falls die Masse zu fest ist zum Mixen, so kann die Schüssel nochmals aufs heisse Wasserbad gestellt werden.

Den Nussaufstrich in ein Glas abfüllen.

Haltbarkeit: 2 Wochen. Im Kühlschrank ist der Aufstrich gut 1 Monat haltbar, wird aber wieder sehr fest.