

AUFWAND
mittel

KOCHDAUER
30 Min.

SAISON
ganzjährig

HERKUNFT
Italien

HASELNUSSPASTE



KURZ VORGESTELLT

Dieser Haselnussaufstrich ist schokoladig, nicht zu süß, mit einem Hauch Kokos und Vanille. Eine geniale Alternative zur übersüßten Nutella mit Palmöl des Weltkonzerns.

ZUTATEN (8 PERSONEN)

400 g	Haselnüsse	0.5 TL	Vanille-Pulver
7 EL	Kokosöl	8 EL	Agavendicksaft
5 EL	Kakao-Pulver	1 Pr	Salz

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170° C aufheizen. Haselnüsse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech ausbreiten und 10 Min. im Ofen backen. Achtung, nicht zu lange, sonst werden sie zu dunkel.
2. Die Nüsse in einem Tuch gegeneinander reiben, damit sich die Häutchen ablösen.
3. Nüsse in Chargen im Mixer zur cremigen Paste pürieren.
4. Die Haselnusspaste mit allen anderen Zutaten mischen und in ein sauberes Schraubglas füllen.

TIPP: Im Kühlschrank hält sich die Nusscreme bis zu 2 Monaten.