AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	Italien

HASELNUSSPASTE



Rezept: utopia.de, 5. 7. 2017 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Dieser Haselnussaufstrich ist schokoladig, nicht zu süss, mit einem Hauch Kokos und Vanille. Eine geniale Alternative zur übersüssen 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.