

Haselnuss-Schoko Creme

CO₂-Bilanz: ca. 400 g CO₂

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zutaten für 1 Glas:

- 200 g Haselnüsse
- 2 EL Kakaopulver
- 2,5 EL Kokosöl
- 3 EL Agavendicksaft
- 1 Prise Salz
- ¼ TL gemahlene Vanille



Zubereitung

1. Haselnüsse im Ofen bei 170°C ca. 10 Minuten rösten
2. Nüsse abkühlen lassen und zwischen den Händen reiben, um so gut es geht die bittere Schale zu entfernen
3. Haselnüsse portionsweise in einen Zerkleinerer geben und so lange mixen bis sie cremig sind (ca. 5-10 Minuten)
4. Restliche Zutaten zugeben und alles noch einmal gut durchmischen
5. Haselnuss-Schokocreme in ein Schraubglas füllen, kühl und trocken gelagert, hält sie sich ca. 2 Wochen

Guten Appetit!