Haselnusscreme selbstgemacht

Dieses Rezept lässt nicht nur Kinderherzen höher schlagen. Die Selbstgemachte Haselnusscreme schmeckt auch erwachsenen Naschkatzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

1 Tafel	Schokolade
250 g	Butter
0.5 l	Milch (Haltbarmilch)
4 EL	Kakaopulver
50 g	Haselnüsse (geriebene)

Zubereitung

1. Für die **Selbstgemachte Haselnusscreme** die Butter in einem Topf erwärmen. Schokolade in kleine Stücke brechen, in die geschmolzene Butter geben und gut verrühren.

2. Die Milch dazugießen und nochmal durchrühren. Zuletzt den Kakao gemeinsam mit den geriebenen Haselnüssen unterrühren. Etwas abkühlen lassen und die Haselnusscreme dann in Gläser füllen und mit Deckel verschließen.

Tipp

Die Selbstgemachte Haselnusscreme schmeckt gut auf knusprigem Weißbrot oder Bauernbrot.