Nuss-Nougat-Creme

Zum süßen Frühstück gehört Nuss-Nougat-Creme. Dieses Rezept zeigt, wie man sie ganz leicht selbst machen kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min



Zutaten

100 g	Butter
100 g	Honig
100 g	Haselnusscreme
2 EL	Kakaopulver

Zubereitung

1. Für die **Nuss-Nougat-Creme** die weiche Butter in eine Schüssel geben. Den Honig und das Haselnuss dazugeben und gut verrühren.

2. Zuletzt das Kakaopulver unterrühren und die Creme in ein fest verschließbares Glas füllen. Im Kühlschrank aufbewahren und direkt aus dem Glas servieren.

Tipp

Die Nuss-Nougat-Creme schmeckt sehr gut auf kräftigem Bauernbrot oder auf Reiswaffeln für den süßen Hunger zwischendurch.