

NUSS-NOUGAT-CREME

Für 20 Portionen

Zutaten

100 g gemahlene Nüsse

100 g weiche Margarine

2 EL Kakaopulver (roh, ungesüßt)

1 EL Honig

1 Messerspitze Vanillepulver

Zubereitung

- 1) Die Nüsse ohne Fett in einer Pfanne anrösten.
- 2) Die Margarine schaumig rühren.
- 3) Nüsse, Kakao, Honig und Vanille der Margarine beifügen und miteinander vermengen. Im Kühlschrank ist die Creme mehrere Tage haltbar, man kann sie auch gut einfrieren.

