

NUSSIGER SCHOKO-AUFSTRICH

Zutaten

100 g gemahlene Nüsse oder 100 g Nussmus
2 EL Kakaopulver (roh, ungesüßt)
1 EL Zuckerrübensirup oder Apfeldicksaft
Nach Belieben: neutrales Öl, z.B. Rapsöl
Optional: 1 Messerspitze Vanillepulver

Du brauchst

Evtl. einen Mixer oder Pürrierstab

Zubereitung

Tipp für Vorher: Solltest du einen richtig guten Mixer oder Pürrierstab haben, kannst du den Aufstrich problemlos mit gemahlene Nüssen herstellen. Hat dein Mixer nicht genug Power, so bleibt dein Aufstrich möglicherweise etwas stückig. Deshalb kannst du auch auf Nussmus zurückgreifen und brauchst dafür keinen Mixer.

- 1) Wenn du gemahlene Nüsse verwendest, röste sie ohne Fett in einer Pfanne an. Solltest du schon fertiges Nussmus verwenden, dann kannst du diesen Schritt überspringen.
- 2) Angeröstete Nüsse, Kakao, Zuckerrübensirup oder Apfeldicksaft und Vanille zusammenfügen und mit dem Mixer oder Pürrierstab glatt pürieren. Möglicherweise musst du für eine cremige Konsistenz ein wenig Öl hinzugeben.
Wenn du bereits fertiges Nussmus hast, dann verrühre alle Zutaten und füge gegebenenfalls ebenso ein wenig Öl für die Konsistenz hinzu.

Bereit zum Naschen? Und los!

