

Schoko-Aufstrich 1

Zutaten:

- 400 g gemahlene Haselnüsse/ Mandeln
- 15 EL Sonnenblumenöl
- 4 EL Kakao (schwach entölt)
- 1 Tüte Vanillezucker/Vanilleschote
- 6 EL Rohrzucker
- Agavendicksaft nach Bedarf

Außerdem:

Schüssel, Esslöffel, Messer, Pürierstab



Zubereitung:

1. Die trockenen Zutaten in eine Schüssel geben und verrühren.
2. Anschließend Öl (und Agavendicksaft) hinzufügen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
3. Danach die Masse mit einem Pürierstab cremig rühren.

Dieser Aufstrich schmeckt am besten, wenn er einige Tage im Kühlschrank durchgezogen ist. Die Konsistenz ist leicht bröselig, dafür wird keine Kochplatte benötigt.

