Schokoaufstrich



Feiner, selbstgemachter Schokoaufstrich.

Wer liebt ihn nicht, den Schokoaufstrich auf dem Frühstücksbrötchen?

Nu
te
ll
a
is
t
be
st
im
mt
di
e
be
ka
nn
te
st
e
Ma
rk
e
da
vo
n.
Ma
n
ka
nn
de
n
Sc
ho
ko
au
fs
tr
ic

h
ab
er
au
ch
ga
nz
ei
nf
ac
h
se
lb
st
he
rs
te
ll
en
.
Un
d
da
s
be
st
e
da
be
i
_
es
is
t
bi
ll
ig

er
,
sc
hm
ec
kt
be
ss
er
un
d
ko
mm
t
da
be
i
oh
ne
Pa
lm
öl
od
er
an
de
re
Zu
sa
tz
st
of
fe
au
s!

Zutaten

200g Haselnüsse
100g Kuvertüre (50-70%)
80g Puderzucker
25g (2 EL) Kakaopulver
2-4 EL Haselnussöl (alternativ auch Erdnuss-, Sonnenblumen-, oder Rapsöl)

Zubereitung

Die Haselnüsse anrösten und dann die Häutchen entfernen (sehr viel Arbeit, aber es geht nach dem Rösten halbwegs leicht, bzw. in einen Tuch reiben). Wer nicht gerade professionelles Gerät oder eine Maschine für Nussmus hat, sollte die Haselnüsse zuerst mit einem Messer von Hand kleinhacken, dann in einer Küchenmaschine weiter zerkleinern und dann mit einem Stabmixer pürieren bis ein Mus entsteht und schließlich das Öl hinzugeben.

Währenddessen auch schon mal die Schokolade im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Puderzucker und Kakaopulver gut sieben (wichtig!), vermischen und zu den Haselnüssen geben und dann wieder gut mixen. Schließlich die flüssige Schokolade zugeben und weitermixen, bis eine feine, cremige Schokocreme entsteht. Je nach Mixer mit einem Spatel oder Löffel immer mal wieder die Ecken des Rührgefäßes und den Mixer abschaben, damit auch wirklich alles gut durchmischt wird.

Alternatives Rezept:

300 g Haselnusskerne
2 bis 3 EL Haselnussöl
2 EL Zucker
4 EL roher Kakao
1/2 TL Bourbon-Vanille Aroma oder das ausgekratzte Mark einer Vanilleschote

Prise Salz

Haselnüsse im Backofen bei 160-170°C rösten; unbedingt darauf achten, dass die Nüsse nicht schwarz werden. Haselnussmus herstellen und das Öl, Zucker und den Kakao dazugeben. In das ausgekochte Glas geben und im Kühlschrank lagern.

Andere Alternative: 100g Haselnüsse, 100g Kuvertüre, etwas Öl und einfach zerhacken und mixen.