



Schoko-Nuss-Creme

Zutaten

250 g weiche (Süßrahm-)Butter

250 g Nussmus nach Geschmack (reines Nussmus ohne Zusätze!)

100 – 125 g Kakao (schwach entölt, ohne Zusätze, z. B. Edelkakao von Naturata)

150 – 170 g Akazienhonig

Zubereitung

Die weiche Butter mit den Quirlen des Handmixers einige Minuten weißschäumig aufschlagen. Alle anderen Zutaten zugeben und alles miteinander verrühren (Achtung mit dem Kakao, wenn man nicht aufpasst, ist ganz schnell die Küche eingestaubt 😊).

Tipp

Die Creme in kleine Schraubdeckelgläser füllen und einfrieren. Bei Bedarf einfach auftauen lassen und loschlemmen. Sie büßt nichts von ihrem Geschmack oder von ihrer cremigen Konsistenz ein. Ansonsten wird die Creme im Kühlschrank aufbewahrt – keine Bange, sie hält sich dort auch einige Zeit, aber alt wird sie garantiert nicht!

*Essen ist ein Bedürfnis;
Genießen ist eine Kunst!*

(F. de La Rochefoucauld)