

# Hier und heute



## **Haselnuss-Schoko-Aufstrich**

Angela von der Goltz zeigt, wie man frische Nüsse zu einer leckeren Nuss-Nougat-Creme verarbeitet. Perfekt für das süße Frühstück!

### **Rezept**

#### **Haselnuss-Schoko-Aufstrich**

von Angela von der Goltz

### **Zutaten**

- 200 g ganze Haselnüsse
- 50 g brauner Zucker (geeignet sind auch andere Süßungsmittel: Zucker, Rohrzucker, Agavendicksaft, Ahornsirup...)
- 60 ml neutrales Speiseöl
- 1 TL Vanille
- 40 g Backkakao
- 180 g gute Vollmilchschokolade
- 180 g Zartbitterkuvertüre
- 150 g Sahne

### **Zubereitung**

Die Haselnüsse auf ein Blech verteilen und in den kalten Backofen geben und bei 200 Grad, Umluft 180 Grad, für etwa 10 Minuten rösten.

Dann den Backofen ausschalten und die Nüsse in der verbleibenden Hitze zu Ende rösten. Vorsicht, die Nüsse können schnell verbrennen. Die Nüsse danach sofort in ein Küchenhandtuch einschlagen und mit dem Tuch abreiben, um die Schale zu lösen.

Die Nüsse, den Zucker, das Öl und die Vanille mit einem Multizerkleinerer einmal gut durchmischen. Den Kakao zugeben.

Die Vollmilchschokolade im Wasserbad schmelzen, ebenfalls hinzugeben und die Nuss-Schokoladen-Masse zusammen mit der Sahne pürieren, bis eine glatte Creme entsteht. Den Aufstrich in saubere Gläser umfüllen.

Der Aufstrich hält im Kühlschrank mehrere Wochen. Vor dem Verzehr bei Zimmertemperatur anwärmen lassen, damit sich das tolle Aroma so richtig entfalten kann.