



Schoko-Haselnussaufstrich

Zutaten:

- 400 g Haselnüsse
- 150 ml Ahornsirup
- 3 EL Back-Kakao
- 180 ml Wasser
- 60 g Magermilchpulver

Zubereitung:

- Haselnüsse rösten. Dafür die Nüsse in die Trommel des AirFryers geben und für ca. 15 Min ROTATE rösten lassen. Danach sofort raus nehmen und die Schale von den Nüssen reiben. Das geht am Besten in einem Geschirrtuch. Evtl. von Hand noch etwas nacharbeiten. *(du hast keinen AirFryer? Dann schau mal in die Tipps)*
- Die gerösteten Haselnüsse im Deluxe Blender von Pampered Chef auf Stufe GRIND zu Nussmus verarbeiten. Dabei die Nussmasse immer wieder nach unten schieben damit das Messer nicht leer läuft. *(du hast keinen Deluxe Blender? Dann schau mal in die Tipps)*
- Wenn die Haselnüsse schön flüssig sind die restlichen Zutaten zugeben und nochmal kurz durchmischen bis eine sämig-cremige Konsistenz erreicht ist.
- Die Masse in saubere Gläser füllen und bis zum Verbrauch im Kühlschrank lagern.
- Der Schoko-Haselnussaufstrich hält sich im Kühlschrank ca. 3-4 Wochen
- **TIPPS**
 - Du hast keinen AirFryer? Dann kannst du die Nüsse auch im Backofen oder in der Pfanne rösten.
 - Du hast auch keinen Deluxe-Blender? Du kannst das Rezept auch in einem anderen Hochleistungsmixer oder auch im Thermomix zubereiten. Im Thermomix brauchst du etwas Geduld um die Nüsse so fein zu mahlen. Aber es klappt!



Kontaktdaten:

Beate Sing
☎0151/11 22 71 21
✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>