

SV Online-Magazin: Raffinierte Mitbringsel

# Schokocreme à la Nutella



*Selbstgemachter Schoko-Aufstrich enthält kein Palmöl und ist in ca. 15 Minuten fix gemacht. Schon deshalb ist es die bessere Wahl!*

Ihre Kinder bekommen im Supermarkt bei Nuss-Nougatcreme leuchtende Augen, doch Sie wollen die Zuckerbombe mit Palmöl einfach nicht kaufen? Dann kommt hier eine tolle Alternative aus Ihrer eigenen Küche: In dieser leckeren Schoko-Nuss-Creme können Sie hochwertige Bio- und Fairtrade-Zutaten verarbeiten, sie in einem leeren Schraubglas hübsch verpacken und so kleinen und großen Schoko-Fans eine große Freude machen. Auch als tolles Last-Minute Geschenk aus der Küche für Schokoholics.

## **Zutaten:**

Als Grundzutaten verwenden Sie richtige Schokolade, Sahne und Haselnüsse. In sterile Gläser gefüllt, lässt sich die Nuss-Nougatcreme auch prima für etwa 4 Wochen im Kühlschrank aufbewahren. Das Rezept lässt sich auch wunderbar weihnachtlich gestalten, in dem man Gewürze wie Zimt, Nelken oder Kardamom hinzufügt.

- 150 g Schokolade (Zartbitter oder Vollmilch)
- 100 g Haselnüsse (ganz oder gemahlen)
- 200 ml Sahne (optional laktosefrei/ Soja)
- 2 TL Vanilleextrakt (optional: Vanillezucker)
- 50 g Butter (optional: Kakaobutter)
- 1 Prise Salz
- 2 EL Honig (optional: Agavendicksaft)

## **Zubereitung:**

### **Gläser sterilisieren:**

1. Saubere Gläser und Deckel kurz in einem Topf kochen oder für 10 Minuten bei 180 Grad im Backofen erhitzen.

### **Schoko-Aufstrich:**

2. **Haselnüsse** (oder andere Nüsse) in einer Pfanne ohne Fett leicht angerösten, bis sie duften
3. Etwas abkühlen lassen und in einem starken Mixer zu Nussmus pürieren. Hierfür den Mixer immer wieder ausschalten, damit er nicht überhitzt und die Masse immer wieder nach unten drücken
4. Die Schokolade mit Butter und Sahne bei niedriger Hitze im Wasserbad schmelzen
5. Das Nussmus mit der Schokoladen-Sahne-Mischung, sowie Honig, Salz und Vanille gut vermischen und die Schokoladencreme in die sterilisierten Gläser füllen.
6. Im Kühlschrank lagern und innerhalb von 4 Wochen verbrauchen.

Quelle: [Schokoaufstrich selber machen à la Nutella - Selbstgemacht - Der Foodblog \(habe-ich-selbstgemacht.de\)](https://www.habe-ich-selbstgemacht.de)