



Schoko-Haselnusscreme selber machen

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Schokolade, Zartbitter	100 g
Milch	100 ml
Zucker	80 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Butter	50 g
Haselnusskerne, gemahlen	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf

1. Schokolade grob hacken. In einem Topf Milch, Zucker und Vanillinzucker bei mittlerer Stufe erhitzen.
2. Schokolade und Butter hinzufügen und unter Rühren schmelzen lassen. Haselnüsse unterheben.
3. Schnelle Haselnuss-Schoko-Creme in ein Glas abfüllen und abkühlen lassen. Selbstgemachte Haselnuss-Schoko-Creme als Geschenk verpacken oder zum Frühstück servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	424 kcal
Kohlenhydrate	36 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	29 g