



# Schokocreme mit Datteln & Nüssen

Zeit gesamt  
10min



Zubereitungszeit  
10min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Soft Datteln, getrocknet und entsteint	200 g
Kakaopulver	50 g
Milch	100 ml
Walnusskerne	100 g
Roggenbrot	4 Scheiben

## Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Datteln grob hacken. In einem hohen Gefäß Datteln, Kakaopulver, Milch und Walnüsse mit einem Pürierstab zu einer glatten Creme mixen. Schokocreme mit Datteln & Nüssen zu frischem Brot servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	504 kcal
Kohlenhydrate	72 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	19 g