



Schokoladen-Mandel-Aufstrich

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

| | |
|------------------------|-------|
| Mandeln, ganz | 100 g |
| Rosinen | 50 g |
| Kakaopulver | 2 EL |
| Schokolade, Zartbitter | 200 g |
| Butter | 50 g |
| Schlagsahne | 150 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, mittlere Pfanne

1. In einer Pfanne Mandeln auf mittlerer Stufe fettfrei ca. 2–3 Min. rösten. Anschließend abkühlen lassen und fein hacken. Rosinen grob hacken. In einer Schüssel Mandeln, Rosinen und Kakaopulver mischen. Schokolade hacken.

2. In einem Topf ca. 1 l Wasser zum Kochen bringen. In einer Metallschüssel Schokolade und Butter in der Sahne über dem heißen Wasserbad schmelzen. Rosinen-Mandel-Mischung unter die Schokocreme ziehen. Schokoladen-Mandel-Aufstrich in saubere Gläser füllen, verschließen und abkühlen lassen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|-----------|
| Kaloriengehalt | 2521 kcal |
| Kohlenhydrate | 162 g |
| Eiweiß | 47 g |
| Ballaststoffe | 36 g |
| Fette | 193 g |