

Weihnachtlicher Schokoaufstrich

Ein schokoladiger Haselnussaufstrich mit weihnachtlichen Gewürzen zum Verschenken

etwa 20 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre
Vollmilch
125 g Butter
50 g Puderzucker
100 g Haselnussmus
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Weihnachts-Aroma

Wie mache ich Nuss-Nougat-Creme selbst?:

1 Vorbereiten:

Kuvertüre grob hacken. Mit Butter und Puderzucker in einen kleinen Topf geben und unter Rühren bei mittlerer Hitze schmelzen. Masse in eine Rührschüssel geben und erkalten lassen.

2 Zubereiten:

Masse mit einem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Zuletzt Haselnussmus und Finesse kurz unterrühren. Aufstrich abfüllen und im Kühlschrank lagern.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Aufstrich auch mit Mandelmus zubereiten.
- Gut gekühlt kann man den Aufstrich etwa 1 Woche aufbewahren.
- Zum Verschenken den Aufstrich in etwa 3 Gläser (je 200 ml Inhalt) abfüllen, verschließen und nach Wunsch dekorieren.