



Veganer Schoko-Nussaufstrich

Für dieses Rezept benötigst du ein geschlossenes Mixgerät oder einen Mixer.

Zutaten:

150	g	Haselnüsse
60	ml	Ahornsirup
60	ml	Cashew- oder Mandeldrink
60	g	rohes Kakaopulver
1	EL	Kokosöl
½	St.	Vanilleschoten-Mark
1	Pr.	Salz

Herstellung:

1. Haselnüsse in den Mixer geben und einige Minuten lang zerkleinern.
2. Die restlichen Zutaten nacheinander hinzufügen und das Ganze auf mittlerer Stufe zusammenmixen.
3. Mit einem Löffel oder einer Spachtel immer wieder die Masse vom Boden des Mixers lösen.
4. Nach etwa 10 - 12 Minuten ist eine cremige Masse daraus entstanden.

TIPP:

- Mixe die Masse so lange bis der „Nutella“-Ersatz eine feine Konsistenz hat.