

ZUTATEN

200 g Haselnüsse
160 g Datteln *entsteint*
40 g Kakaopulver

NOtella

für 10 Portionen

1. Die Haselnüsse in einer Pfanne (ohne Fett) oder im Ofen bei 180°C ca. 10 Minuten rösten, bis sie duften. Dann kurz abkühlen lassen. Die Nüsse in ein sauberes Küchentuch geben und die Haut abrubbeln – das macht den Aufstrich feiner im Geschmack.
2. Die gerösteten Nüsse in einem leistungsstarken Mixer oder Zerkleinerer fein mahlen, bis eine cremige Nussmasse entsteht.
3. Datteln grob schneiden und zusammen mit dem Kakaopulver zur Nussmasse geben. Alles gut mixen, bis eine gleichmäßige, streichfähige Creme entsteht. Falls nötig, ein bis zwei Esslöffel Wasser oder Pflanzenmilch hinzufügen, damit die Masse geschmeidiger wird.
4. In ein sauberes Glas füllen und im Kühlschrank aufbewahren.



Die Rezepte
findest du hier!