

# Hausgemachter Nussaufstrich



## ZUTATEN FÜR EIN GLAS:

- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN Vanillinzucker
- 200 g ZAUBERHAFT BACKEN Zartbitterkuvertüre
- 150 g ZAUBERHAFT BACKEN Haselnusskerne
- 80 ml FRISAN Rapskernöl
- 2 EL Puderzucker
- ½ TL COOK! Zimt
- 1 Prise Salz

## ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Haselnüsse in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett rösten, abkühlen lassen und in der Küchenmaschine möglichst fein zermahlen.
2. Im Anschluss die Zartbitterkuvertüre über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen.
3. Dann das Öl, Puderzucker, Salz, Vanil-

linzucker und Zimt unter die Kuvertüre rühren.

4. Abschließend die gemahlene Nüsse untermischen und die Masse in ein abgekochtes, trockenes Glas füllen.

