



Haselnusscreme (Nutella)

200g Haselnüsse
70g Zucker
2 gehäufte Esslöffel Kakao
ca. 180 ml Schlagobers

Haselnüsse bei 180 Grad (Umluft) ca. 10 Minuten rösten.
Auskühlen lassen

Zuerst die Haselnüsse im Standmixer zerhackeln, dann Zucker und Kakao beimengen.

Zuletzt Schlagobers zugeben bis cremige Konsistenz entsteht. Die Masse wird im Kühlschrank fest und ist etwa 3 bis 4 Wochen haltbar.

