

# Schoko-Haselnuss-Aufstrich – Variationen



Foto Manuela Huber/Rezept Nr. 2

## 1. Schoko-Haselnuss-Aufstrich mit Vanille

Rezept von Stefan Dadarski

### **Zutaten:**

100 g gemahlene Haselnüsse  
500 g gute Zartbitterschokolade  
Mark 1 Vanilleschote  
100g brauner Rohrzucker  
75 ml Sahne  
75 g Butter

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten in den Kessel geben, K-Haken, und bei 80 Grad und Intervallrührstufe 2 – 15 Minuten schmelzen lassen.

## 2. Schoko-Haselnuss-Aufstrich "Nutella Art" – vegan möglich

Rezept von Manuela Huber

### **Zutaten:**

150gr Haselnüsse  
60gr Zucker  
100gr Blockschokolade oder eine andere nach Wahl

200gr Sahne

30gr Butter

### **Zubereitung:**

Nüsse und Zucker in der Gewürzmühle pulverisieren

Schoko in kleine Stücke brechen und bei Stufe 6 ein paar sek schredern.

Sahne, Butter und Schoko in den Topf, 5 min, 50 Grad, Stufe 2 (Flexi)

Dann die Nüsse dazu, acht min 50 Grad, Stufe 2,

Zum Schluss nochmal alles schnell verrühren, evtl. mit Pürierstab

In Gläser abfüllen.

Hält sich im Kühlschrank rein theoretisch zwei Wochen...in der Praxis nie

*Tipp für Veganer:*

Butter und Sahne mit Alsan und Soja cuisine ersetzen

**3. Nuss-Nougatcreme aus Genussmagazin 03/2016, ausprobiert von Esther Witt**



Foto Esther Witt

**Zutaten:**

150 ml Sahne

2 El Zucker ( find es aber so süß, dass man den Zucker auch weglassen könnte)

1 bis 2 El Amaretto ( kann man wenn Kinder mit essen auch weglassen)

200 g Nuss-Nougat

100 g Zartbitter Schokolade

**Zubereitung:**

Die Sahne mit Vanillezucker und Amaretto in der Rührschüssel mit dem Ballonschneebeisen auf Intervallstufe 1 auf 80 Grad erhitzen.

Klein gewürfeltes Nougat und klein geschnittene Zartbitter Schokolade zufügen und darin in ca. 4 bis 5 Minuten schmelzen. Creme in Einmachglas füllen und im Kühlschrank kalt werden lassen.

Kann aber sofort auch warm verspeist werden auf frischem Hefezopf schmeckt mega lecker so schön warm frisch gerührt

*Tipp Esther:*

*MIr gefällt an dem Rezept, dass keine Butter drin ist. Dann wird es nicht so arg fest und bleibt cremig.*