

LowCarb Haselnusscreme



Rezept und Foto von Martina Witzel

Zutaten:

60g Kokosöl

40g Haselnussmus

etwas Vanillearoma

40g Sahnepulver

20g Backkakao

Süßungsmittel nach eigenem Gusto

Zubereitung:

Kokosöl, Haselnussmus, Vanillearoma ca. 10 Min bei 50 Grad auf Stufe 2 rühren bis es flüssig ist (Flexi).

Sahnepulver, Backkakao und Süßungsmittel weitere 5 min bei 50 Grad auf Stufe 1 rühren, bis es wie eine Haselnusscreme aussieht.