

Haselnuss-Schoggi- Aufstrich

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Für 3 Gläschen von je ca. 1½ dl

100 g gemahlene Haselnüsse

2 dl Rahm

200 g dunkle Schokolade,
grob gehackt

1. Nüsse in einer beschichteten Bratpfanne bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. rösten, herausnehmen.
2. Rahm in einer kleinen Pfanne aufkochen, Nüsse begeben, Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln. Pfanne von der Platte nehmen, etwas abkühlen.
3. Schokolade begeben, unter Rühren schmelzen, etwas abkühlen. In die sauberen und trockenen Gläschen bis knapp unter den Rand füllen, sofort verschliessen.

Haltbarkeit: im Kühlschrank ca. 3 Wochen.
Einmal geöffnet, Aufstrich rasch konsumieren.

