



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

---

## Haselnußkreme mit Kakao

Kakaolu Findik Kreması



1 ½ Teegläser Haselnüsse  
125 g Butter  
1 EL Kakao  
1 Teeglas Puderzucker  
1 Pg Vanillezucker

- # Die Haselnüsse mehlfein zermahlen.
- # In Zimmertemperatur aufgeweichte Butter und Puderzucker mit dem Löffel gut zusammenmischen.
- # Dazu die feingemahlene Haselnüsse geben und ein wenig umrühren.
- # Schließlich Kakao und Vanillezucker hinzugeben und mit dem Löffel mindestens 15 Minuten schlagen.
- # Wenn die ganzen Zutaten miteinander sehr gut vermischt worden sind erhält man Haselnusskreme.
- # Die so hergestellte Creme in ein Glas mit Verschuß füllen. Es kann in Zimmertemperatur lange aufbewahrt werden.
- # Beim Servieren die Creme auf dünn geschnittene Brotscheiben schmieren.

**Tipp:** Die Haselnüsse können mit dem Mixer verarbeitet werden, jedoch sollte unbedingt mit beim Mischen aller Zutaten ein Löffel verwendet werden.