



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 Kreme in ein Glas mit Verschuß füllen. Es kann in Zimmertemperatur lange aufbewahrt werden.
- # Beim Servieren die Kreme 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.