

Haselnuss-Kako-Aufstrich selbst gemacht



Mit einem Thermomix lässt sich sehr schön Nussmus aus den selbst geernteten Haselnüssen herstellen, das zur Nuss-Nougat-Creme weiterverarbeitet werden kann.

Zutaten:	Zubereitung:
200 g Haselnüsse	trocken, ohne Fett in er Pfanne rösten. Während des Röstens immer wieder gut umrühren oder die Pfanne schütteln. Zwischen ein sauberes Geschirrtuch legen und die braune Schale vorsichtig so gut es geht abreiben. Die so geschälten Haselnüsse auslesen. Ein paar verbleibende Schalen machen nichts. Im Thermomix

	auf höchster Stufe die Nüsse 60 Sekunden sehr fein mahlen. Anschließend auf Stufe 4 laufen lassen, bis das Öl der Nüsse austritt und eine cremige Masse entsteht. Die Masse immer wieder mit dem Spatel nach unten streichen. Dies dauert ca. 30 Minuten.
100 g weiche! Butter	mit einem Rührgerät sehr schaumig rühren.
2 Eßl Kakao	und
4-6 Eßl fließfähiger Honig	sowie das Nussmus zugeben und miteinander gut schaumig rühren. Im Kühlschrank aufbewahren.

Die Masse ergibt 2 Marmeladengläser voll.