Milchmädchen Nutella



Von Kuchenfee

Streichfähig, glänzend, in einer Minute fertig: meine **Milchmädchen Nutella** ist eine dieser Cremes, bei denen ich selbst beim Anrühren schon weiß, dass davon abends nichts mehr übrig ist. Drei Zutaten, ein Schneebesen, und es schmeckt schon nach den ersten Sekunden Rühren fast wie das bekannte Original aus dem Glas.

Was dieses Rezept von anderen schnellen Schokocremes unterscheidet, ist die Kombi aus dunkler Schokolade, gezuckerter Kondensmilch und richtig viel weicher Butter. Daher kommt die seidige, schnittfeste und trotzdem streichfähige Konsistenz, ohne dass man irgendwas aufkochen oder lange rühren muss. Das Rezept ist in meiner zweiten Füllungsreihe entstanden, weil mich so viele von euch nach einer einfachen Nutella-Alternative gefragt haben. **Wichtig ist nur eines: die Butter muss wirklich Raumtemperatur haben**, sonst gibt es kleine Butterklümpchen in der Creme. Und wenn ihr ein paar gemahlene Haselnüsse dazu gebt, kommt ihr geschmacklich richtig nah ans bekannte Nuss-Nougat-Original. Hier ist mein Rezept, wie ich Nutella selber machen mit Milchmädchen ganz easy hinbekomme:

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	**15 min**	**n/a**	**20 min**

1 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **1 Dose** Milchmädchen
  oder 400g gesüßte Kondensmilch anderer Firmen
- **250 g** Butter
- **200 g** Schokolade

Werkzeuge

- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Gummilippe

Zubereitung

01 Schokolade schmelzen und kurz abkühlen lassen.

02 Dose Milchmädchen komplett dazu geben und gründlich mit dem Handrührgerät vermengen.

03 Weiche Butter unterrühren. Fertig.