

Nutella Rezept

Von Kuchenfee

Cremiger Nussnougat Aufstrich! Er muss nicht gekühlt werden und bleibt dauerhaft cremig. Aber das beste an diesem Rezept??? Ihr braucht nur 4 Zutaten und in wenigen Minuten ist dieser Schokoaufstrich im Glas.

Besonders fein finde ich dieses Schokocreame Rezept, weil es keinen extra Zucker braucht und herrlich schokoladig ist. Wer es lieber etwas süßer mag, kann die Zartbitter Kuvertüre natürlich durch Vollmilch oder sogar weisse Kuvi ersetzen.

Auch die Unverträglichkeit von Haselnüssen kann umgangen werden indem ihr auf anderes Nussmuß zurück greift. Ich empfehle euch jedoch in allen vier Zutaten auf Hochwertige Produkte zu bestehen. Sie machen einen großen unterschied und lassen den Geschmack wirklich hervorstechen!

Die Haltbarkeit orientiert sich an der Haltbarkeit eurer Zutaten! Ist das Öl also beispielsweise bis Ende Dezember haltbar, so ist es auch eure Creme. Die Zutat die als erstes abläuft, ist auch das Datum eurer Haltbarkeit.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
n/a	10 min	n/a	10 min

Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

NUTELLA

340 g Haselnussbutter

Anderes Nussmus geht auch

40 g Backkakao

fein gesiebt

60 g Haselnussöl

Alternativ klare, flüssige Öle

120 g Kuvertüre

temperiert

Werkzeuge

Temperiergerät

Waage

Gummilippe

Sieb

Zubereitung

01 Backkakao fein sieben, mit Öl vermengen

02 Zur Mischung Nussmus geben.

03 Zum Schluß die temperierte Kuvertüre dazu geben.

04 Alles in Gläser füllen.