



## Haselnuss- Schokoladenaufstrich

### Zutaten

Für ein 250 g Schraubglas

150 g ganze Haselnüsse  
5 EL Sonnenblumenöl  
80 g VIVANI Vollmilch Kuvertüre  
30 g Puderzucker

### So wird's gemacht

- 01** Die Haselnüsse in einer Pfanne bei niedriger / mittlerer Hitze rösten. Kurz abkühlen lassen.
- 02** In ein Küchentuch / Geschirrtuch geben und die Nüsse darin gegeneinander reiben. So lassen sich die Häutchen leicht entfernen.
- 03** Die Haselnüsse und das Öl in einen Hochleistungsmixer geben und pürieren, bis eine dicke Haselnusscreme entsteht.
- 04** Die Schokolade vorsichtig im Wasserbad schmelzen und zusammen mit dem Puderzucker zu den pürierten Haselnüssen geben. Nochmals alles durchmischen, bis ein glatter Aufstrich entsteht.
- 05** Aufstrich in ein Schraubglas geben, kühl aufbewahren (aber nicht im Kühlschrank) und innerhalb kurzer Zeit verbrauchen.