

Selbstgemachte Nuss-Nougat-Creme

(ohne Palmöl und sogar vegan möglich)

Zutaten

200 g Haselnüsse
2 EL Rohes Kakaopulver
1 TL Bourbon-Vanille
4 EL Ahornsirup oder Honig
¼ TL Meersalz
1 EL Bio-Kokosöl
150 ml Hafer- oder Kuhmilch

Zubereitung

1. Ofen auf 150 Grad vorheizen und Haselnüsse auf einem Backblech für ca. 10 Minuten im Ofen rösten, bis die Haut rissig wird.
2. In eine Schüssel geben und kräftig schütteln, bis sich die Haut der Nüsse ablöst. Anschließend in einem sauberen Küchentuch nochmal aneinander reiben.
3. Die Haselnüsse zusammen mit den anderen Zutaten mit einem Hochleistungs-Mixer vermengen.
4. Die Creme in ein Glas geben und abkühlen lassen. Sie hält sich bis zu zwei Wochen im Kühlschrank, falls was übrig bleibt!

Die Kinder aus dem Kinderhaus Luise Scheppler lieben es!