Nussaufstrich





EINKAUFSZETTEL

- 400g geröstete Haselnüsse
- 6 EL Agavendicksaft
- 4 EL Kakao
- 5 EL geschmolzenes Kokosöl
- Schale von 1 Bio-Orange
- Mark von 1 Vanilleschote

Verfeinerung:

- Honig
- Zimt
- Minzblätter
- Puderzucker

ZUBEREITUNG

- 1. Haselnüsse, Agavendicksaft, Kokosöl und Kakao in einen Mixer geben und pürieren.
- 2. Danach eine Schale einer Bio-Orange abreiben, das Mark der Vanilleschote auskratzen und zu den restlichen Zutaten hinzufügen.
- 3. Erneut mixen, bis die Masse cremig ist.
- 4. Mit weiteren Zutaten nach Belieben verfeinern.

