

Haselnussmus



Autorin: Regina Stoll-Kreil

Zutaten:

200g reife Haselnüsse
500 g Nougatschokolade
(wer Zartbitter lieber mag,
kann auch diese verwenden)

80g Zucker
320ml Milch, zimmerwarm
300 g Butter, zimmerwarm

Ergibt 6 Gläser a 200ml

Zubereitung:

Die Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten bis sie herrlich duften.
Achtung: Sie werden schnell schwarz!

Die gerösteten Nüsse in ein Geschirrtuch wickeln und so lange abreiben bis sich die braune Haut von den Nüssen löst.

Die Nüsse vollständig erkalten lassen und dann fein mahlen.

Jetzt die Schokolade im Wasserbad schmelzen (höchstens 40 Grad), dann zur Weiterverarbeitung auf 30 Grad abkühlen lassen.

Den Zucker und die Milch zur flüssigen Schokolade geben. Unterziehen.

Jetzt noch die zimmerwarme Butter und die gem. Nüsse dazugeben nu alles zu einer homogenen Masse verrühren.

In schöne Gläser Füller und im Kühlschrank aufbewahren.

Die Haselnusscreme hält sich im Kühlschrank rund 4 Wochen.

Sie ist allerdings so lecker, dass es sowieso keine 4 Wochen überlebt.
Vorsicht: Suchtgefahr! :)

Als Geschenk in kleine Gläser weihnachtlich verpackt eine schöne Geschenkidee.