



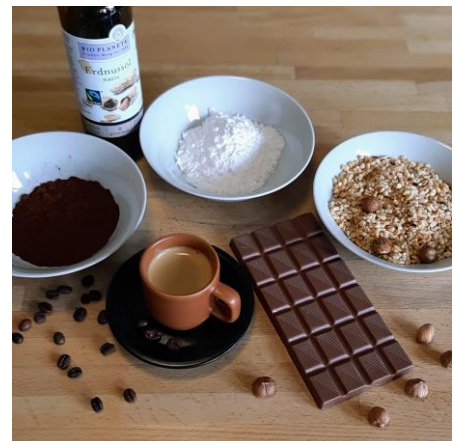
## MITGEMACHT: ESPRESSO-NUSSCREME

**Espresso lässt sich nicht nur als Getränk genießen, auch als Zutat für einen leckeren Brotaufstrich kann er verwendet werden.**

Die Zubereitung der Espresso-Nusscreme ist einfach und schnell gemacht. Grundlage des Aufstrichs ist eine selbstgemixte Schoko-Haselnusscreme. Ein Tässchen frisch gekochter Espresso bringt den Kaffeegeschmack und für den Crunch sorgen ein paar Kaffeebohnen-splitter.

### Das braucht ihr:

- Mixer
- 200 g gehackte und geröstete Haselnüsse
- 1 Tafel eurer Lieblingsschokolade
- 8 EL Puderzucker
- 2 EL Kakaopulver
- 2-4 EL Erdnussöl
- 1 Tässchen Espresso, frisch gekocht und abgekühlt
- ein paar Kaffeebohnen für den Crunch





## MITGEMACHT: ESPRESSO-NUSSCREME

### Und so geht's:

- Als erstes die Schokoladentafel in kleine Stücke zerbrechen. Dann alle festen Zutaten bis auf die Kaffeebohnen in den Mixer geben und auf höchster Stufe mixen. Je länger gemixt wird, umso feiner wird der Aufstrich. Dann das Öl und den Espresso beim Mixen nach und nach zugeben, bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist. Die Kaffeebohnen für den Crunch zum Schluss nur ganz kurz mitmixen.
- Wer keinen Kaffee mag, kann Espresso und Kaffeebohnen weglassen. Für eine bessere Streichfähigkeit der Schoko-Haselnusscreme dann etwas mehr Öl hinzufügen.
- Zur Aufbewahrung den fertigen Aufstrich in ein sauberes Schraubglas füllen.

Guten Appetit!

