

Handmade Nutella

Von ganzem Herzen wünsche ich Euch, liebe Leserinnen und Leser, nachträglich alles Gute und viel Glück fürs 2022.

Soli, nun ist das grosse Festen und Futterern auch schon wieder rum. Zurück bleiben Erinnerungen und meist, Berge von Schokolade. Perfekt! Denn genau diese Schoggi brauchen wir um diese superfeinen Rezepte zu verwirklichen.

Zutaten für die Grundnutella Variante A

100 g Schokolade (Dunkel, Milch, Weiss je nach Vorliebe)

150 g Mandel oder Haselnüsse gemahlen

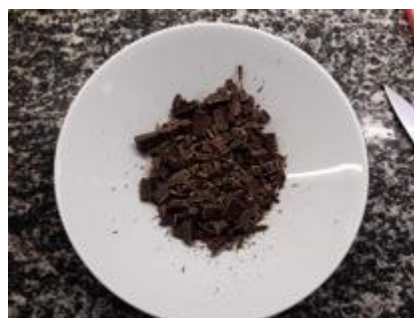
1 EL Kakaopulver (wenn ihr weisse Schoggi nehmt, weglassen)

2 EL neutrales Öl

Für die selbstgemachte Nutella zuerst die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten bis sie angenehm duften.



Derweil Schokolade schmelzen. Wenn die Nüsse fertig sind, diese mit Kakaopulver und Öl in einen leistungsstarken Mixer geben und pürieren, bis ein musiger Nussbrei entstanden ist.



Nun zum Nussbrei die flüssige Schoggi beifügen und nochmals gut mixen bis einen glatte Masse entsteht.

Die fertige Nutella in ein sauberes Glas füllen und geniessen.

Tipp

Um diese Grund-Nutella zu verfeinern ist Eurer Fantasie keine Grenze gesetzt. Hier ein paar Favoriten meiner Kids.

- eine handvoll gehackte Baumüsse Rahmtäfelchen beimischen

- gehackte Smarties in die fertige Nutella begeben
- etwas flüssige Karamell und kleingehackte Erdnüsse einrühren
- würzige Kekse kleinmachen und untermenge
- wem es gerne süß mag: 2 EL Honig beimischen
- für Erwachsene Schleckmäuler bietet sich auch an, einen Schuss Röteli oder Rum beizumischen.

Zutaten für die Grundnutella Variante B

250 g Frischkäse

100 g Schokolade (je nach Vorliebe: weiss, Milch oder dunkel)

Schoggi schmelzen und unter den Frischkäse mischen. Fertig. Dieses Rezept kommt bei uns jedes Wochenende auf den Tisch. Es besticht durch seine sehr rasche und einfache Zubereitung. Weiter kann ich auch beide Augen zudrücken, wenn die Kids auf ihre Brote diesen Aufstrich richtig auftürmen. Schliesslich ist er (fast) richtig gesund. Auch hier gilt, dies ist „nur“ das Grundrezept. Der Verfeinerung sind keine Grenzen gesetzt.

Nun wünsche ich Euch viel Spass beim ausprobieren und süsse Grüsse aus Davos, Aurelia

