

Nuss-Kakao-Dattel-Creme

Zutaten

für 4 Personen

160 g Soft-Datteln

80 g Butter

3 EL Kakao

70 g Haselnüsse, gemahlen

100 ml Wasser

1 TL Bourbon Vanille

Zubereitungsschritte

1. Alle Zutaten in einer Küchenmaschine mehrere Minuten miteinander pürieren.

Die Zutaten ergeben ca. 250 ml Aufstrich. Der Aufstrich ist eher fest. Wer ihn gerne weicher hätte, kann noch etwas mehr Wasser hinzufügen.

2. Den Aufstrich anschließend in ein Einmachglas füllen. Er kann im Kühlschrank bis zu 5 Tage gelagert werden!