Datteln-Schoko-Aufstrich - gesunde Nutella

Zutaten:

- 270 g Haselnüsse
- 18 entsteinte Datteln
- 5 Esslöffel Kakaopulver
- 250-300 ml Mandeldrink (oder eine andere pflanzliche Milch)
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt (optional)
- eine Prise Salz (optional)

Zubereitung:

- Den Ofen auf 180°C vorheizen.
- Die Haselnüsse auf einem Backblech verteilen und 10 bis 12 Minuten backen, bis sie leicht golden sind
- Wenn die Nüsse abgekühlt sind, nehmen Sie jeweils eine Handvoll Haselnüsse und reiben Sie sie fest zwischen den Handflächen, damit die Haut abfällt. Alternativ können die Haselnüsse auch in einem sauberen Küchentuch gerieben werden.
- Die geschälten Haselnüsse in eine Hochleistungs-Küchenmaschine geben.
- Auf höchster Stufe 4 bis 5 Minuten lang mixen.
- Die restlichen Zutaten hinzufügen und weitere 2 bis 3 Minuten mixen, bis die Masse glatt ist.

Guten Appetit!