

GESUNDES NUTELLA

Zutaten

- 270g Haselnüsse
- 120ml Ahornsirup
- 120ml Haselnuss o Mandelmilch (s. Rezept)
- 3 EL roher Kakao
- 1 Vanilleschote



**FOTO
FOLGT**

Zubereitung

Die Haselnüsse, ausgelegt auf einem Backblech, für ca. 10 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad rösten. Danach weitere 10 Minuten abkühlen lassen und in einen Mixer zum Zerkleinern geben. Die Nüsse zu einer Mehlartigen Konsistenz mixen. Nun den Ahornsirup, das Kakaopulver und Vanillemark dazugeben und 2-3 Minuten alles zusammen gut durchmischen. Im Anschluss nach und nach die Mandelmilch während des Rührens langsam hinzugeben. Am Ende sollte eine klebrige Masse, die dem Nutella ähnelt, entstehen.

Tipp:
Das gesunde Nutella hält sich ca. 1 Woche im Kühlschrank