

Rezept für dunkle Nuss-Nougat-Creme

Zutaten:

Für 3 kleine Weckgläser

- 280 g Cashews (ungeröstet, ungesalzen)
- 2 EL gemahlene Haselnüsse
- 160 g Datteln
- 300 ml Pflanzenmilch (Mandelmilch, Sojamilch, ...)
- 4 EL Kakaopulver
- Mark einer Vanilleschote

Zubereitung:

Wer einen Hochleistungsmixer besitzt, mischt einfach alle Zutaten zusammen und mixt sie, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Bei schwächeren Geräten empfiehlt es sich, zunächst die Cashewkerne hineinzugeben und so fein wie möglich zu zerkleinern. Dann, nach und nach, die weiteren Zutaten dazugeben. Schon ist die Creme fertig und kann in saubere Gläser abgefüllt werden.

