



## Nuss-Nugat-Creme

### Zutaten für 1 Portion:

150 g Haselnüsse, 1 EL Walnussöl, 25 g Kakaopulver, 50 – 80 g Rohrzucker, 2 TL Vanillezucker, 200 ml Sahne, 40 g Vollmilchkuvertüre, 40 g Zartbitterkuvertüre und wer möchte etwas Zimtpulver.  
Auch mit echtem Vanillemark sehr lecker, oder etwas Chili, oder, oder nach Geschmack

### Arbeitsmaterial : 1 Mixstab, 1 Topf, 1 Pfanne, 1 Schüssel, 1 leeres Glas mit Schraubdeckel

Die Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne kurz anrösten. Abkühlen lassen und mit dem Walnussöl, dem Kakaopulver, dem Vanillezucker und dem Rohrzucker in einem hohen Gefäß cremig pürieren.

Die Sahne in einem Topf langsam erhitzen und die zerbröckelte Kuvertüre darin schmelzen lassen (darf nicht kochen).

Nun die Sahne-Schoko-Mischung mit dem Nuss.Muss sorgsam verrühren. Umfüllen in ein Glas und in den Kühlschrank stellen und möglichst bald genießen.

Diese Nuss-Nugat-Creme kann man auch mit weißer Schokolade herstellen oder die Haselnüsse durch Mandeln, Cashewkerne oder Pistazien ersetzen.

Eine persönliche Note geben echte Vanille, Chili oder Zimt.

Für Erwachsene .... etwas mehr Kuvertüre zugeben und mit gutem Whisky oder Rum verfeinern.