



Hausgemachtes Nutella

Description

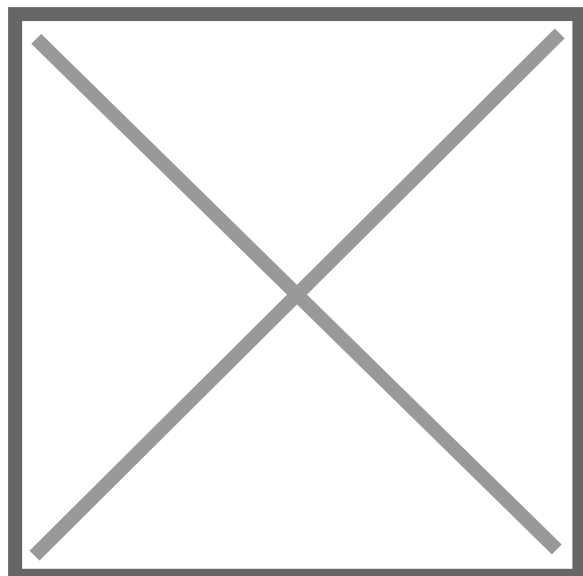
Zutaten

300g Haselnüsse
50g Puderzucker
60g Kakao
1 TL Vanillearoma
1 TL Öl

default watermark

Zubereitung

1. Haselnüsse rösten und auf ein Küchentuch legen. Dann die Schale mit dem Küchentuch abreiben. Nüsse in die Moulinette geben und langsam fein hacken.
2. Als nächstes den Puderzucker einrühren, dann den Kakao einrühren. Dann das Vanillearoma und zum Schluss das Öl dazu geben.
3. Alles gründlich vermengen.



Category

1. Desserts

Date Created

September 11, 2019

Author

jeanny

default watermark