

Better than Nutella

Zutaten

210 g reines Haselnussmus, z.B.: *1 Glas Rapunzel 250 g (nur den festen Teil verwenden - das Öl oben auf kann man für ein leckeres Salatdressing verwenden)*

110 g Reissirup

100 g Pflanzensahne (*ich hab Soja genommen*)

100 g Kokosblütenzucker

50 g Kokosöl (*ich habe mildes, gedämpftes geschmacksneutral von Bioplanet genommen - es geht auch normales*)

35 g Kakaopulver

1/2 EL Lecithingranulat oder Pulver (*z.B. DM*)

1/2 TL Bourbonvanille

1 gute Prise Natursalz

Zubereitung

Am einfachsten ist es mit einem guten Standmixer mit Stößel - alle Zutaten sehr gut mixen, bis eine sehr feine cremige Textur entstanden ist. In Gläser füllen und im Kühlschrank lagern.