

Ganzjahres-Rezept



Nuss-Nougat-Creme

Für 20 Portionen, vegetarisch, Zubereitungszeit 15 Minuten



Zutaten:

- 100 g Gemahlene Nüsse,
Haselnüsse oder Mandeln
- 100 g Weiche Butter oder Margarine
- 2 EL Kakaopulver
- 1 EL Honig
- 1 Msp. Gemahlene Vanille

Zubereitung:

Die gemahlene Nüsse behutsam ohne Fett in einer Pfanne rösten.

Butter oder Margarine schaumig rühren.

Nüsse, Kakao und Honig zufügen, mit Vanille abschmecken und die Creme gut vermischen.

In Gläser geben, fest verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.

Rezept aus „Bärenstarke Kinderkost“ der Verbraucherzentrale NRW

Mehr Rezepte unter: <https://ernaehrungsrat-rkn.de/regional-kochen/>

Der Ernährungsrat im Rhein-Kreis Neuss ist Mitglied von neuss agenda 21 e.V.