

Schokoaufstrich selber machen

Schokoaufstrich selber machen - einfach und in 15 Minuten. Mit Schokolade, Honig & gemahlenen Mandeln, **ohne Palmöl & Zusatzstoffe**, auch als Geschenkidee!

Zubereitung

Sterilisieren der Gläser

1. Saubere Gläser und Deckel kurz in einem Topf kochen oder für 10 Minuten bei 180 Grad im Backofen erhitzen.

Schoko-Aufstrich

1. Die Vollmilch-Schokolade gemeinsam mit der Butter und der Sahne und 1 TL Kakao (gesiebt) bei niedriger Hitze im Wasserbad schmelzen.
2. Die gemahlenen Mandeln mit der Schokoladen-Sahne Mischung, sowie Honig, Salz und Vanille gut vermischen und die Schokoladencreme in die sterilisierten Gläser füllen.
3. Im Kühlschrank lagern und innerhalb von 4 Wochen verbrauchen.

Zutaten

- ☐ ☐ 150 g Fairtrade Schokolade * (Zartbitter oder Vollmilch)
- ☐ ☐ 100 g gemahlene Mandeln (oder gemahlene Haselnüsse)
- ☐ ☐ 200 ml Sahne
- ☐ ☐ 1 x Vanillezucker
- ☐ ☐ 50 g Butter (oder Kakaobutter)
- ☐ ☐ 1 Prise Salz
- ☐ ☐ 2 EL Fairtrade Honig * (oder Agaven-Dicksaft)

Kochutensilien

- Topf & Schüssel als Wasserbad
- Schneebesen
- Löffel
- 3 Gläser (200 ml) zum fest verschließen