

Schoko-Aufstrich

vegan

für ca. 20 Personen

Werkzeuge: Esslöffel (EL), Teelöffel (TL), Teigschaber, Mixer mit Mixgefäß oder hoher Rührbecher und Pürierstab, sauberes Marmeladenglas,

Du brauchst:	Du machst:
100 g weiche Margarine 5 gehäufte EL Haselnussmehl 4 gehäufte TL Kakao 2 ½ EL Zucker	<ul style="list-style-type: none">• gib alle Zutaten zusammen in einen Mixer• mixe alle Zutaten gut durch, bis eine sämige Creme entstanden ist• fülle den Schokoaufstrich mit einem Teigschaber in ein sauberes Marmeladenglas um oder <ul style="list-style-type: none">• gib alle Zutaten zusammen in einen hohen Rührbecher• mixe alles mit einem Pürierstab gut durch, bis eine sämige Creme entstanden ist• fülle den Schokoaufstrich mit einem Teigschaber in ein sauberes Marmeladenglas um <p>Guten Apetit!</p>