

Schokoladen-Haselnuss-Aufstrich



ca. 600 g



40 Minuten



Zutaten

125 g getrocknete Kichererbsen
1 gestr. TL Natron
200 g Zartbitter Schokolade (bio,
fairtrade)
75 g Haselnussmus
125 g crushed Eis

So geht's

Die Kichererbsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Anschließend gründlich mit kaltem Wasser waschen und gut abtropfen lassen. Die Kichererbsen und Natron in einen Topf mit reichlich Wasser geben und ca. 30 Minuten weich garen. Dabei entstehenden Schaum abschöpfen. Danach die Kichererbsen abgießen.

Die Schokolade in kleine Stücke brechen und mit dem Haselnussmus über dem Wasserbad schmelzen.

Die Kichererbsen mit der geschmolzenen Schokoladenmasse und dem Eis in einen Hochleistungsmixer geben und ca. 5 Min. lang cremig pürieren.

Vor dem Servieren darauf achten, dass der Aufstrich Raumtemperatur hat.

Tipp:

Die Masse hält sich im Kühlschrank ca. 3 Tage. Ist sie etwas zu fest geworden, einfach mit wenig Wasser glattrühren, damit sie wieder cremig wird.

Die Schoko-Masse lässt sich auch portionsweise in Schraubgläsern einfrieren. Darauf achten, dass die Gläser nicht bis ganz oben befüllt sind, sondern ein ca. 1 cm großer Rand nach oben bleibt.

Initiator:innen

mit

Gefördert durch: