


# Weihnachtlicher Schoko-Aufstrich

etwa 20 Portionen

   gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Aufstrich:

150 g Milkschokolade, gehackt  
125 g Butter  
100 g Haselnuss-Mus  
1 Msp. Lebkuchengewürz  
1 Msp. Zimt

## 1 Vorbereiten:

Gläser bereitstellen.

## 2 Aufstrich:

Die Zutaten unter Rühren bei mittlerer Hitze auf max. 30 Grad erwärmen und verrühren. Vom Herd nehmen, in Gläser füllen und erkalten lassen.

Den Aufstrich im Kühlschrank lagern. Ca. 1 Std. vor dem Verwenden aus der Kühlung nehmen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Gut gekühlt ist der Aufstrich ca. 1 Woche haltbar.
- Schön verpackt kann auch ein Aufstrich im Einkochglas ein tolles Geschenk sein. Du kannst die Gläser mit buntem Papier und Chenilledraht (Pfeifenputzer; im Fachhandel für Bastelbedarf erhältlich) in wenigen Schritten weihnachtlich dekorieren.