

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.