



REZEPT* VON

GESUNDHEITSCOACH Verena Krone
Gründerin des KOCH DICH GESUND KOCHCLUB

ZUTATEN

für ein 500g Glas

150g Mandelmilch

80g Birkenzucker

150g 85% Schokolade

2 TL Backkakao

100g gemahlene

Haselnüsse

40g Butter

SCHOKOAUFSTRICH

ZUBEREITUNG

Die Milch und Zucker in einen Topf geben und vorsichtig aufkochen.

Butter und Schokolade hinzufügen und schmelzen lassen. Zuletzt die gemahlene Haselnüsse unterrühren.

Wenn die Creme abkühlt dickt sie noch etwas an.

Kalt stellen und genießen!



*über 400 gesunde Rezepte gibt es im KOCH DICH GESUND KOCHCLUB

verenakrone.de