



Roh-vegane Nuss Nougat Creme

Zutaten für ein Glas:

- 80 g Walnüsse
- 80 g Datteln
- 2 gute EL Roh-Kakao
- 4 EL Mandelmus
- 60-80 ml Mandelmilch

Bereitung:

1. Walnüsse und Datteln über Nacht in Wasser einweichen
2. Alle Zutaten in den Mixer geben und rühren, bis eine gleichmäßige Creme entstanden ist. Je nach Mixer, eventuell mit kurzen Pausen und die Masse wieder in den Rührbereich schieben.

Tipp:

Nüsse und Datteln über Nacht einweichen, dann wird die Konsistenz der Creme gleichmäßiger.

Gleich genießen oder in ein Glas füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Guten Appetit! Viel Spaß beim Nachmachen.

Geräte:

- Messbecher
- Waage
- Mixer
- Esslöffel
- Glas für fertige Creme

Mehr Rezepte:

