



## Nuss - Nougatcreme

★★★★★

*Marmelade & Konfitüre*

**Vorbereitungszeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 15 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

**Portionen:** 12 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

150 g Butter

100 g Püree von Haselnüssen  
(Haselnussmus)

100 g Honig

2 EL Kakaopulver

### NÄHRWERT

Calories: 130 kcal

Serving Size: 1

### ZUBEREITUNG

Die Butter schaumig schlagen und mit den übrigen Zutaten vermengen. Besonders schmackhaft ist der Aufstrich, wenn man die Hälfte des Haselnussmuses durch Erdnussmus ersetzt.

Tipp: mit 1-2 EL Honig nachgesüßt kann man die Masse mit dem Spritzbeutel in Pralinenförmchen setzen und gut kühl stellen. Ein leckeres Eiskonfekt!