

# Rezept

## Vollwert-Schokocreme

### Zutaten

50g Hafermehl  
10g Huber-Mühle  
Weizenmehl 550  
15g Kakaopulver,  
entölt  
1 Prise Zimt  
40ml heißes Wasser  
25g Vanillezucker  
1 ½ EL Honig  
60g Margarine oder  
weiche Butter

### Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und verrühren.

Die Creme über Nacht in den Kühlschrank stellen und am nächsten Tag als Brotaufstrich genießen.

Tipp: Statt Hafermehl, können Sie auch Haferflocken fein nehmen oder Haferkörner selbst zu Mehl mahlen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

