

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!

