

# Rezeptidee

## Erdmandel-Schoko-Creme



### Zutaten Für 1 Glas à 250 ml

- 150 g Alnatura Erdmandeln gemahlen
- 50 g Alnatura Puderzucker
- 75 ml Alnatura Bratöl
- 25 g Alnatura Kakao schwach entölt
- 4 EL Alnatura Orangensaft

### Zubereitung: 5 Min.

#### Creme mixen

Erdmandeln und Puderzucker in einen Hochleistungsmixer oder Blitzhacker geben und auf höchster Stufe 2–3 Min. fein mahlen. Öl, Kakao und Orangensaft zufügen und weitere 1–2 Min. zu einer glatten Creme pürieren. Sollte die Creme zu fest sein, noch etwas Orangensaft zufügen.

#### Creme abfüllen und servieren

Die Creme in ein ausgekochtes Schraubglas füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Sie hält sich circa 1 Woche. Vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen.