

Nußnougatcreme

von Iris Berger

200 g Margarine
100 g gemahlene Haselnüsse
3 EL Kakaopulver
4-5 EL Zucker

- Margarine in einem Topf zum Schmelzen bringen.
- Zucker gut in der Margarine auflösen, danach sofort vom Herd nehmen.
- Kakao und Haselnüsse zugeben, alles verrühren.
- Mischung einigermaßen abkühlen lassen, dabei immer wieder umrühren.
- In ein Schraubglas füllen und in den Kühlschrank stellen.
- Hin und wieder umrühren, damit sich das Fett nicht von den übrigen Zutaten trennt.

Variante: Anstelle von gemahlene Haselnüssen können auch gemahlene Mandeln verwendet werden.