

Nuss-Stella

von Monika Beetschen (monika.beetschen@gmx.ch)

- 100g Haselnussmus (samt aufliegendem Öl)
- 1-2 EL Birnendicksaft
- 1 Pr Salz
- 1 TL Carobpulver
- 1 Msp gemahlene Vanille / Vanilleschotenkügelchen
- 1 Msp Zimt

- Alle Zutaten mit dem Pürierstab (bei kleinen Mengen mit der Gabel) mixen.

Hält sich: im Kühlschrank monatelang.

Hinweis: Wenn sich das Öl wieder oben ansammelt, einfach mit der Gabel umrühren (das stellt keine Qualitätseinbusse dar).