

## 10. Aufstriche süß

**Kakao Creme [Nr.46]**

Menge: 300 g

**Zutaten:**

---

125 g	weiche Butter
125 g	Nussmus / Mandelmus
100 g	Honig
1 EL	Kakaopulver
1 EL	Kokosfett

**Optional**

1 Prise	Chili
---------	-------

**Zubereitung:**

- 
1. Butter schaumig schlagen
  2. Alle anderen Zutaten untermischen und solange rühren bis sich die Butter mit den anderen Zutaten vermischt hat. Die Masse verbindet sich sehr gut, wenn sie leicht erwärmt wird  
**Thermomix:** Alle Zutaten in den Mixtopf geben und vermischen [2 min/37°C /Stufe 3].
  3. Die fertige Kakao Creme in ein Schraubglas geben und schmecken lassen..

**Wer es gerne Crispi mag** – 200 g Buchweizen in einer Pfanne anrösten bis sie goldbraun sind. Die angerösteten Buchweizenkörner unter die Kakao Creme mischen.



Bei Kindern immer sehr vorsichtig mit Chili umgehen. Die Geschmacksempfindlichkeit bei Kindern ist erheblich höher als bei Erwachsenen!

**Haltbarkeit:**

Im Kühlschrank mehrere Wochen. In der Regel nur wenige Tage, da das Schraubglas sehr schnell leer gelöffelt ist 😊.