Nuss-Nougat-Aufstrich

Zutaten

125 g	Butter
125 g	Nussmus (z. B. Cashew-, Mandel-, Erdnuss- oder Haselnussmus)
75 – 100 g	Honig, nach Geschmack
10 g	Kakaopulver (Rohkost oder schwach entölt)
optional:	Prise Steinsalz, Vanille, Zimt



Zubereitung

1. Butter mit dem Handrührgerät cremig schlagen.
   Im TM 1 Min./Stufe 4
2. Nussmus, Honig und Kakao dazu geben und alles vermischen.
   Im TM 1 Min./Stufe 4 – 5
3. In ein sauberes Schraubglas füllen, im Kühlschrank lagern und als Brotaufstrich oder zu Crêpes, Pancakes, Waffel o.ä. genießen!

Tipps / Abwandlungen:

- Doppelte Menge machen, portionsweise in Gläser füllen und einen Teil einfrieren. Zum Einfrieren: Gläser nicht ganz voll machen, ca. 1 cm Platz lassen!
- Aus dem Aufstrich lassen sich auch leckere **Pralinen bzw. Eiskonfekt** machen. Einfach in Silikonförmchen füllen oder mit einem Spritzbeutel / 2 Löffeln kleine Häufchen auf einen Teller mit Backpapier setzen und ab ins Gefrierfach!
- Alternativ statt Nussmus: 125 g Haselnüsse in einer trockenen Pfanne leicht anrösten und fein mahlen.