



Schokocreme

Du brauchst folgende Hilfsmittel und Zutaten:

150 g Milch

120 g Zucker

80 g Butter

1 Päckchen Vanillezucker

150 g Schokolade (Zartbitter und Vollmilch)

100 g gemahlene Nüsse (Mandeln oder Haselnüsse)

Topf

Rührlöffel

Gläschen zum Abfüllen

1. Milch und Zucker im Topf aufkochen lassen. Anschließend wird Butter und Schokolade unter ständigem Rühren im Topf geschmolzen.
2. Zuletzt werden die Nüsse eingerührt. Beim Abkühlen dickt die Creme etwas nach.
3. In Gläschen füllen und genießen oder verschenken.

Guten Appetit!