

Zwickys Schoggiaufstrich aus Bohnen



Zutaten

- 240 g Zwicky Soisson Riesenbohnen
- 2 EL Backkakao
- 50 g Haselnüsse
- 3 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Etwas Vanille Hafermilch

ca. 2 Gläser

Zubereitung

- Die Bohnen über Nacht in Wasser einlegen. Anschliessend ca. 60 Min. kochen bis sie weich sind und abkühlen lassen.
- Alle Zutaten in einen Mixer geben oder mit einem Pürrierstab pürieren. Die Vanillemilch verhilft, dass es eine cremige Masse wird.
- Anschliessend den Schoggiaufstrich kalt stellen und nach Belieben servieren.

Tipp: Wer es gerne süsser und noch schokoladiger mag, kann zusätzlich noch normales Schoggipulver beifügen – allgemein kann mit den Zuckerangaben nach Belieben experimentiert werden.

Zwicky wünscht en Guete!