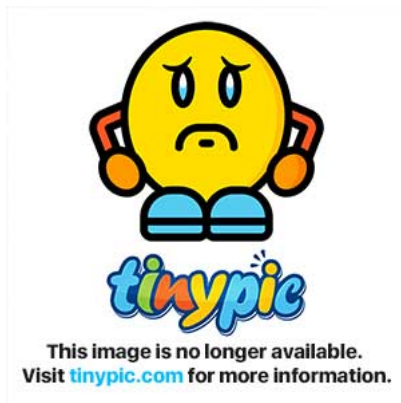


Aufs Brot gestrichen ...

In Anlehnung an den [Mandel-Chia-Aufstrich](#) gibt es wieder einmal einen veganen Aufstrich.

In ein schönes Glas abgefüllt und lieb beschriftet, machen sich die selbst gemachten Aufstriche auch super als Geschenk. Genau das Richtige also für [Livs](#) Blogevent "[Handgemacht von Herzen](#)".



Weiß-Schoko-Macadamia-Aufstrich

Zubereitungszeit:

ca. 15 Minuten

Backzeit:

15 Minuten

Schwierigkeit:

normal

Zutaten:

- 125 g [Kakaobutter](#)*
- 50 g [Macadamianüsse](#)*
- 60 g Kokosöl
- 1 EL Ahornsirup (oder mehr nach Geschmack)

Diese Diashow benötigt JavaScript.

Zubereitung:

Macadamianüsse und Ahornsirup gut vermengen. Im Backofen auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausbreiten und bei 200 °C ca. 15 Minuten backen. Im Wasserbad die Kakaobutter währenddessen schmelzen. In einer Schüssel die gebackenen Zutaten mit den restlichen Zutaten vermengen und fein pürieren. Eventuell mit Ahornsirup nachsüßen. In ein Glas füllen und für 1,5 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die Masse fest wird. Noch einmal umrühren, damit sich die Kakaobutter nicht absetzt.

Bei Zimmertemperatur lagern und bald verbrauchen.

Guten Appetit!

(c) Histamin-Pirat