

BROTAUFSTRICH "MOITIÉ-MOITIÉ"



Schwierigkeit: 1
Für 6 bis 8 Personen

Zubereitung: 30 min
Kühlzeit: 12 h
Material: 4 kleine Glastöpfchen mit Deckel

Zutaten:

| | |
|--------|-----------------------------|
| 50 g | ganze, geschälte Mandeln |
| 150 g | ganze, geschälte Haselnüsse |
| 400 ml | Vollmilch |
| 50 g | Milchpulver |
| 40 g | Honig |
| 150 g | Cailler Cuisine Lait |
| 150 g | Cailler Cuisine Noir 64% |

Zubereitung:

1. Die Mandeln und Haselnüsse auf ein mit einem Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 10 Minuten bei 150° in den Ofen schieben, bis sie eine schön bernsteinfarbene Farbe haben.
2. Abkühlen lassen und die Häutchen der Mandeln und der Haselnüsse zwischen den Handflächen abreiben.
3. Milch, Milchpulver und den Honig in einer Pfanne aufkochen.
4. In der Küchenmaschine die Mandeln und Haselnüsse fein zu einer Paste zerkleinern.
5. Die beiden Schokoladentafeln in kleine Stücke brechen und im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen lassen. Die Schokolade in die Schüssel der Küchenmaschine geben und die heisse Milch-Honig-Mischung dazu giessen. Einige Sekunden mixen, durch ein Spitzsieb streichen und in die Töpfchen geben.

Tipps und Tricks:

Dieser hausgemachte Brotaufstrich ohne Farbstoff und Konservierungsmittel lässt sich im Kühlschrank acht bis zehn Tage aufbewahren. Ein perfektes Geschenk für Gourmets!

