

Haselnuss - Marmelade

Kategorien: Konserve, Marmelade, Haselnuss

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Honig
250	Gramm	Geriebene Haselnuesse
50	Gramm	Geriebene Blockschokolade
200	ml	Wasser

Anleitung:

Den Honig mit dem Wasser schmelzen lassen, Haselnuesse und Schokolade dazugeben und gut verruehren. Gleich in Glaeser fuellen. Dies alte Rezept, ein Vorlaeufer der inzwischen zu Dutzenden angebotenen Nusscremes, gefaellt vor allem den Kindern. Ein dick damit bestrichenes Broetchen kann ganz gut mit einer Packung Kaugummi konkurrieren.

Aber auch die meisten Erwachsenen werden dabei schwach etwa wenn Sie die Haselnussmarmelade auf frische Waffeln streichen und ein Sahnehaebchen daraufsetzen.