Mexikanischer Schokoladen-Walnussaufstrich

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	128 kcal/ 534 kJ		
Eiweiß:	3 g	Fett:	12 g
Kohlenhydrate:	3 g		

Zutaten für 1 Portionen :

500 g	kalifornische Walnüsse
50 g	geschmolzene dunkle Schokolade
1 TL	Zimt

Zubereitung:

1. Schokolade in eine Schale geben. Im heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle erhitzen. Die Schokolade nicht anbrennen lassen.

2. Walnüsse und Zimt in einem Mixer oder einer Küchenmaschine drei bis vier Minuten lang zerkleinern. Sobald eine geschmeidige Walnusspaste entsteht, die geschmolzene Schokolade hinzufügen. Für eine Minute gut vermengen bis eine weiche Konsistenz erreicht ist.

3. Aufstrich in ein Gefäß geben und kühlen.

Variante – Kakao-Walnussaufstrich

Diese Variante zeichnet sich durch einen milderen Geschmack aus. Einfach die Walnüsse mit 4 TL ungezuckertem Kakaopulver vermahlen.