

## Schoko-Macadamia-Aufstrich

Zutaten für 1 Glas (à ca. 700 ml, ca. 35 Portionen):

1 Dose (à 400 g) gezuckerte Kondensmilch  
150 g Zartbitterschokolade  
2 EL Kakaopulver  
**125 g Weihenstephan „Die Streichzarte“ ungesalzen**  
75 g Macadamia-Nüsse (ungesalzen, ungeröstet)

Zubereitung:

1. Schokolade grob hacken. **Weihenstephan „Die Streichzarte“ ungesalzen** in einem Topf schmelzen. Schokolade, Kondensmilch und Kakao zugeben und alles gut verrühren.
2. Macadamianüsse grob hacken und in einer Pfanne hell rösten. Nüsse unter die Schokoladen-Creme mischen. Aufstrich in eine Schüssel geben und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten.

Niveau: einfach

Pro Portion ca. 160 kJ, 40 kcal. E 0 g, F 4 g, KH 1 g

Fotovermerk: "Weihenstephan" by Food & Foto, Hamburg