

## Schoko-Haselnuss Creme



### Zutaten für 4 Personen

- 150 ml Milch oder Haferdrink
- 5 Stück Datteln (ohne Kern)
- 2-3 Tl Kakao
- 100 g gemahlene Haselnüsse

### Zubereitung

1. Die Datteln in feine Ringe schneiden.
2. In einem kleinen Topf Milch oder Haferdrink mit dem Kakao verrühren.
3. Die geschnittenen Datteln zur Kakao-Milch geben und langsam aufkochen lassen.
4. 8 bis 10 min, bis die Datteln weich sind leicht köcheln lassen.
5. Den Topf vom Herd nehmen, Haselnüsse zugeben und mit dem Pürierstab cremig pürieren.
6. Wer es noch süßer mag, kann mit Honig oder Agavendicksaft die Schoko-Haselnuss Creme verfeinern.
7. Die Creme in ein sauberes Schraubglas einfüllen. Im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb einer Woche verzehren.  
Guten Appetit!