



ZUCKERFREIE SCHOKO-MANDEL-CREME

Zutaten

100g Erythrit
100g Kokosöl
200g Mandeln
30g Kakaopulver
1 Prise Zimt



Zubereitung

MIT THERMOMIX

1. Erythrit 20Sek/St10 pulverisieren, Kokosöl in den Mixtopf hinzu und 2Min/50°/St1 schmelzen - umfüllen
3. Kakaopulver, Zimt und Mandeln in den Mixtopf und 10Sek/St10 mixen
4. Kokosöl + Birkenzuckermischung hinzu und 1Min/St 6 mischen

OHNE THERMOMIX

1. Erythrit in einem Hochleistungsmixer selber pulverisieren - gemeinsam mit dem Kokosöl in einem Topf erwärmen bis es flüssig ist
2. Kakaopulver, Zimt und Mandeln in einen Mixer geben und fein mixen
3. die Kokosöl + Birkenzuckermischung zugeben und alles zu einem feinen Aufstrich mixen