



Schokocreme mit Datteln & Nüssen

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Dattel, getrocknet	200 g
Kakaopulver	50 g
Milch	100 ml
Walnüsse	100 g
Roggenbrot	4 Scheiben

Zubereitung

 Küchenutensilien

hohes Gefäß, Pürierstab

1. Datteln grob hacken. In einem hohen Gefäß Datteln, Kakaopulver, Milch und Walnüsse mit einem Pürierstab zu einer glatten Creme mixen. Schokocreme mit Datteln & Nüssen zu frischem Brot servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	494 kcal		
Kohlenhydrate	77 g	Ballaststoffe	14 g
Eiweiß	16 g	Fette	20 g