



SELBSTGEMACHTES NUTELLA HOMEMADE NUTELLA

2 Gläser / 2 jars

Zutaten	Ingredients
150ml Milch	2/3 cups milk
120g Zucker	1/2 cup sugar
80g Butter	1/3 cup butter
10g Vanillezucker	1 tsp vanilla sugar/extract
150g dunkle Schokolade	5.5 oz dark/milk chocolate
50g gemahlene Haselnüsse	1/2 cup ground hazelnuts

Zubereitung

1. die Milch in einen Topf geben, aufkochen und den Zucker darin auflösen
2. auf mittlere Hitze stellen, die Butter hinzufügen und unter ständigem Rühren schmelzen lassen
3. nun die dunkle Schokolade hinzufügen und ebenfalls einrühren, bis geschmolzen und eine homogene Masse entstanden ist
4. zum Schluss mit einem Schaber die Haselnüsse unterheben
5. in verschließbare Gläser portionieren und bis zu 2 Monate im Kühlschrank aufbewahren

Instructions

1. bring milk to a boil and add sugar to dissolve
2. turn down to medium heat, add butter and melt stirring constantly
3. now in goes the dark chocolate which you also melt by stirring
4. fold in hazlenut with a spatula
5. pour into mason jars and store in fridge for up to 2 months

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!