

Topfendessert mit Nüsse und Schokolade

ZUTATEN:

- 100 g Kochschokolade
- 50 g Mandeln ganz (optional Walnüsse, Haselnüsse, etc.)
- 750 g Topfen (=Quark)
- 100 g Joghurt
- 1 TL (selbstgemachten) Vanillezucker
- 50 g Zucker oder Erythrit
- oder optional 40 g Agavendicksaft oder Honig

Zubereitung

- Schokolade, Mandeln, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und 6 Sekunden/Stufe 7 zerkleinern.
- Nimm 1-2 EL von der Mischung raus für die Deko.
- Mit den Spatel runter schieben und alle anderen Zutaten dazu geben und 15 Sekunden/Stufe 5/Linkslauf vermischen, bis alles gut vermischt ist.
- In kleine Schüsseln, zB kleinen Elfen, abfüllen und dekorieren.

