

Nutella Antimultinational

Quelle: [Black Wok - KüfA Kollektiv Dresden](#)

400ml

- 1 Packung Soja"butter"
- 1 Tafel Bitterschokolade
- 80g Kakao
- Agavendicksaft
- gemahlene Haselnüsse

1. Soja"butter" und Schoki schmelzen, Nüsse dazu, mit Agavendicksaft abschmecken, abkühlen lassen, fertig!

Achtung: beim Abkühlen setzt sich ab und an das Fett oben ab, deshalb öfters umrühren.

Version #1

Erstellt: 2026-05-10 09:08:06 UTC von capra

Zuletzt aktualisiert: 2026-05-10 09:09:30 UTC von capra