

Lebkuchen-Schokoaufstrich

20—30 Min

Zubereitung

1. Zuerst wird die Orange heiß gewaschen, abgetrocknet und die Schale der Orange fein abgerieben. Die Zeste aufheben, und die Orange nun halbieren. 2EL Saft auspressen und aufheben.
2. Die Schokolade nun über einem Wasserbad langsam schmelzen lassen. Den Saft der Orange, die Orangenzeste und die Gewürze (Vanille aus der Schote, Lebkuchengewürz) sowie das Sonnenblumenöl in die geschmolzene Schokolade einrühren.
3. Den weihnachtlichen Schokoaufstrich nun in ein steriles Glas füllen und im Kühlschrank lagern. Perfekt um nach den Festtagen noch einmal Weihnachtsgefühle zu wecken.

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

150 g	Vollmilchschokolade (übriggebliebene Schokonikolos)
1 Stk.	Bio Orange
2 EL	Staubzucker
2 EL	Sonnenblumenöl
0.5 TL	Honiglebkuchen Gewürzmischung
1 Stk.	Vanille Bourbon Schote ganz