



SCHOKOMUS

Zutaten:

- 500g Azuki Bohnen
- 400-500g Aprikosen
- 0,5 Liter Rapsöl
- 200ml Reissirup

nach Bedarf:

- Kakao oder Carob
- Frisch gepresster Zitronensaft
- Zitronenschale
- Mandelsplitter oder Mandelstiftchen
- Pistazien
- Rosinen
- Zimt
- Kardamon
- Vanille
- Pfeffer
- Mandelmus, Sesammus oder Pflaumenmus
- Rum

Zubereitung (Basis):

1. 500g Azuki Bohnen + 400g Aprikosen + 1,5 Liter Wasser im Schnellkochtopf 1 Stunde kochen.
2. Das butterweiche Bohnen/Aprikosenmus jetzt pürieren, dann die 0,5 Liter Rapsöl zugeben
3. Reissirup beimengen, dann eine Prise Salz oder einen Schuss Umesu zugeben
4. Nach Bedarf oben angeführte Ergänzungen beimengen

➔ Verfeinerungsmöglichkeit (alternative zur Schlagsahne):
Kalte Sojasahne + frisch gepresster Zitronensaft + Apfeldicksaft cremig schlagen und unterheben

➔ Schokomus wird gekühlt fest.

➔ Im Kühlschrank mindestens eine Woche haltbar!