

Erdnuss-Butter

Für 1 Glas (300 ml):

230 g Erdnüsse 25 ml Rapsöl (Sonnenblumenöl) evt. Salz

Die Erdnüsse von ihrer Schale befreien.

In einer nicht zu heißen Pfanne die Erdnüsse bei häufigem Bewegen ohne Öl rösten.

Die Nüsse mit dem Öl so lange pürieren bis die gewünschte Geschmeidigkeit erreicht ist. Bei ungesalzenen Erdnüssen Salz hinzufügen.

Die Erdnuss-Butter in einem Einmachglas im Kühlschrank aufbewahren, wo sie mindestens 6 Wochen haltbar ist.

NN am 17. Februar 2022