

Grundrezept für Erdnuss-Butter

400 g ungesalzene Erdnüsse 3-5 EL Rapsöl 2 EL Zucker (Vanille-Zucker)

Salz

optional:

Kakao, Vanille

Zimt, Chili

Die Erdnüsse schälen.

Erdnüsse im Backofen bei 180°C für 5-10 min. rösten oder in einer ungefetteten Pfanne rösten. Abkühlen lassen.

Erdnüsse mit Zucker, Salz und evt. weiteren Zutaten in einen Mixer geben und zerkleinern. Dabei mehrmals pausieren und die Masse umrühren. Nach einigen Minuten Zeit tritt Öl aus und es entsteht eine weiche Paste. Schließlich löffelweise Öl hinzugeben und weiter pürieren bis eine cremige Konsistenz entstanden ist.

In Schraubgläser füllen und kühl aufbewahren.

NN am 17. Februar 2022