Erdnusscreme

George Washington Carver entdeckte einst 105 Varianten Erdnüsse, zu verarbeiten – Erdnusscreme ist reich an Vitamin H und E.

Verfasser: kochrezepte.at

Gesamtzeit: 0 min

Zutaten

130 g	Erdnüsse
2 EL	Erdnussöl
2 Prisen	Salz

Zubereitung

1. Für die Erdnusscreme Erdnüsse in eine Pfanne geben und ohne Fett anrösten, bis ein köstlicher Geruch aufkommt. Daraufhin Erdnüsse klein hacken.

2. Zerkleinerte Erdnüsse im Mixbecher fein pürieren. Portionsweise Erdnussöl einfließen lassen, bis die Erdnussbutter eine geschmeidige Konsistenz annimmt.

3. Erdnussbutter nach Belieben salzen.

Tipp

Diese herzhafte Erdnussbutter kann crunchy und creamy zubereitet und mehrere Tage im Kühlschrank gelagert werden.