

Erdnussbutter

Zutaten: (4 Personen)

125 Gramm	Erdnüsse, frisch
1 Esslöffel	Erdnussöl oder anderes Öl
1 Prise	Salz
5 Gramm	Zucker oder 1 gestrichener Löffel Puderzucker
Nach Belieben:	Honig, Chili, gemahlener Zimt, Nelken oder was der Küchenschrank/ die Fantasie hergibt

Zubereitung:

1. Erdnüsse aus der Schale knacken, braune Haut ablösen
2. Erdnüsse in einer Küchenmaschine klein hacken. Nach und nach Öl begeben, bis die gewünschte, cremige Konsistenz erreicht ist.
3. Falls man die Erdnussbutter zum Backen braucht, dann nur etwas salzen und leicht zuckern.

Tipp:

Für einen intensiveren Geschmack Erdnüsse vor dem Pürieren 10 Minuten im Ofen bei 170 Grad golden rösten.
