

## Erdnussbutter



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten


FÜR 3 verschliessbare Gläser von ca. 1 dl

3 verschliessbare Gläser von ca. 1 dl

350 g ungesalzene Erdnüsse, geröstet  
2 EL Erdnussöl  
2 TL Salz

### ZUBEREITUNG

#### ZUBEREITEN

Erdnüsse mit Öl und Salz im Cutter fein pürieren. Dazu auf der kleinsten Stufe anfangen und langsam die Geschwindigkeit erhöhen. Immer wieder Pausen einlegen damit die Erdnussbutter nicht zu heiss wird. Nach Belieben mit einigen grob gehackten  Erdnüssen ergänzen. Das Mus in saubere Gläser abfüllen, verschliessen. Haltbarkeit: im Kühlschrank ca. 1 Monat.

#### Tipp

- Je länger die Masse püriert wird, desto feiner wird sie. Immer wieder Pausen zum Abkühlen einlegen.
- Nach Belieben mit Zimt, Kakaopulver, Honig würzen.

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)