

# Erdnussbutter selbst machen

## Zutaten

- 140 g Erdnüsse ohne Haut ungesalzen
- 1 EL Sonnenblumenöl (oder Erdnussöl)
- 1 Teelöffel Agavendicksaft
- 1 Prise Meersalz
- 1 Configlas 150ml mit Schraubverschluss

Erdnüsse in einer Pfanne oder im Backofen ohne Zugabe von Fett kurz rösten, dann in einen Multizerkleinerer geben und grob hacken.

1 gehäufte Esslöffel davon zur Seite stellen (für den „crunchigen Touch“)

Nochmals weiter hacken, bis die Masse feinkörnig ist.

Öl und Agavendicksaft dazugeben und gut durchmischen.

Nun den Esslöffel der grob gehackten Erdnüsse darunter mischen.

Die Erdnussbutter in ein Glas mit Schraubverschluss füllen.

Im Kühlschrank hält sie sich bis zu zwei Wochen.



*Bis ich das Foto machte, war schon die Hälfte aufgegessen.*