Erdnussbutter einfach selber machen

Zutaten:

Für die Erdnussbutter:

1/2 TL	Meersalz
400 g	geröstete und ungesalzene Erdnüsse
2 TL	Rohrohrzucker

Für das Krokant:

50 g	weißer Zucker
20 g	Butter
100 g	gehackte Haselnusskerne

Rezeptinfo

Zutaten für 40 Portionen
Zubereitungszeit: 20 Min. + 10 Min. Backzeit

pro Portion: 703 kJ, 168 kcal, 7,8 g Kohlenhydrate, 6,8 g Eiweiß, 13,6 g Fett, 2,2 mg Cholesterin, 2,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €

veggie schnell Laktose frei vegan

Zubereitung

Du wolltest schon immer mal deine Erdnussbutter selber machen? Dann solltest du dir unbedingt unser Rezept für diese selbstgemachte Erdnussbutter genauer ansehen! Wir zeigen dir nämlich nicht nur, wie du deine Erdnussbutter ohne das Hinzufügen von Öl selber machen kannst, sondern zeigen dir auch eine super leckere Variante für eine crunchy Erdnussbutter. Wir haben unsere Erdnussbutter nämlich noch mit selbstgemachtem Haselnusskrokant gepimpt und die Kombination ist wirklich unglaublich lecker! Falls du ein absoluter Fan von Peanut Butter und Jelly bist, solltest du unsere selbstgemachte Erdnussbutter mit Krokant auch unbedingt einmal in Kombination mit Erdbeermarmelade probieren. Also worauf wartest du noch? Probiere das Rezept für unsere selbstgemachte Erdnussbutter unbedingt aus!

Step 1:

Zuerst eine Pfanne erhitzen, den Zucker hineinstreuen und bei mittlerer Temperatur schmelzen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Als nächstes fügst du die Butter hinzu und löst sie auf. Jetzt den Herd ausstellen, die gehackten Haselnüsse dazugeben und in das Karamell einrühren. Zum Schluss gießt du den Krokant auf ein Backpapier und lässt ihn abkühlen. Wenn der Krokant abgekühlt ist, kannst du diesen in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle zerbröseln.

Step 2:

Dann gibst du die Erdnüsse auf ein Backblech und lässt sie für ca. 10 Minuten im Ofen bei 180 °C rösten. Durch das Rösten erhält die Erdnussbutter eine schöne braune Farbe. Danach die Erdnüsse kurz abkühlen lassen. Dann die Erdnüsse mit den restlichen Zutaten in einen Mixer geben. Du kannst selbst entscheiden, ob du die Erdnussbutter lieber stückig oder cremig haben möchtest, je nachdem wie kurz oder lang du die Masse zerkleinerst. Als nächstes kannst du den Haselnusskrokant in die Erdnussbutter mischen und allles in Gläser füllen. Im Kühlschrank hält sich die Butter viele Wochen.