

Erdnussbutter selber machen

Beim Besuch meines Bruders in Holland hatte ich das Vergnügen, selbergemachte Erdnussbutter zu geniessen. Seither jage ich erfolglos einem entsprechenden Rezept nach. Können Sie mir helfen?

Ruth Schmutz, Wimmis

Eine beliebige Menge (ungesalzene!) Erdnusskerne, Erdnussöl, Salz, allenfalls Kokosfett.

Leider besitzen auch wir keine konkrete Rezeptur für Erdnussbutter. Soviel wir wissen, ist die Herstellung aber äusserst einfach: Sie geben die Erdnusskerne in den Cutter (Hackmaschine) und mahlen sie sehr fein. Nun geben Sie soviel Erdnussöl bei, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist und schmecken mit Salz ab. Möchten Sie, dass die Erdnussbutter etwas fester wird, können Sie einen Teil des Öls durch geschmolzenes Kokosfett ersetzen. Wünschen Sie «Nussstückli» in der Butter, geben Sie am Schluss grobgemahlene Kerne bei. *Gabriela Stammbach*

Richten Sie Ihre Fragen zu Küche und Ernährung schriftlich, mit dem genauen Absender und Ihrer Telefonnummer, an: *Redaktion CoopZeitung, Kochbriefkasten, Postfach 2550, 4002 Basel.*
