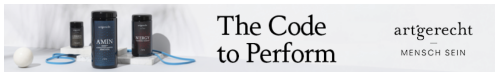


So simpel und so gut: honey roasted peanutbutter

Vorbereiten	Zubereiten	Niveau
20	**5**	**Einfach**
Minuten	Minuten	★ ☆ ☆

Zutaten

- 2kg Erdnüsse (geröstet, in der Schale)
- 2 EL Honig
- 1/2 TL Salz



Werbung: Nutze den **Gutschein-Code TIME2TRI** bei deiner Erstbestellung auf https://artgerecht.com und erhalte **10% Rabatt**.

Zubereitung

Die Erdnüsse pellen. Dies kann ein paar Minuten in Anspruch nehmen - allerdings gibt es bei diversen Herstellers auch bereits fertig gepellte Erdnüsse zu kaufen, z.B. bei KoRo Drogerie. Eine beschichtete Pfanne ohne Fett erhitzen, die Erdnüsse auf mittlerer Stufe langsam rösten.

Wenn die Erdnüsse braun geworden sind, zunächst das Salz und dann 2 EL Honig über die Nüsse geben und die Masse vorsichtig unter ständigem Rühren karamellisieren lassen. Die Nüsse auf einen flachen Teller geben und auskühlen lassen. Im Hochleistungsmixer auf höchster Stufe mahlen (der Vitamix hat hierfür ein eigenes Programm), dabei stets mit dem Stößel des Mixers die Masse nach unten in Richtung der Messer drücken.

Die Erdnussbutter ist fertig, wenn das Mahlgeräusch von "trocken" zu "schmatzend" übergeht und langsam das Öl aus den Erdnüssen austritt.

© 2026 TIME2TRI GmbH