



Walnussaufstrich mit Apfelkuchengewürz



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 130 kcal/ 544 kJ
Eiweiß: 3 g Fett: 13 g
Kohlenhydrate: 3 g

Zubereitungszeit:
15 Minuten

Zubereitung:

1. Zimt, Muskatnuss und Nelkenpulver in einer Schüssel vermengen.
2. Dann die Walnüsse und Gewürze in der Küchenmaschine oder einem Mixer für drei bis vier Minuten fein vermahlen. Die Walnussöle werden freigesetzt und bilden eine Paste.
3. Den fertigen Aufstrich in ein Behältnis geben und kühlen.

Tipp:

Der Walnussaufstrich mit Apfelkuchengewürz schmeckt vorzüglich auf Crackern und getoastetem Brot. Er verleiht auch Apfelkuchen einen besonderen Geschmack. Einfach vor dem Backen damit überstreichen oder einen EL vor dem Dünsten der Äpfel mit in den Topf geben. Der Aufstrich mit Apfelkuchengewürz harmoniert auch perfekt mit einem weihnachtlichen Früchtekuchen.

Zutaten :

500 g kalifornische Walnüsse
1 TL Zimt
1 Messerspitze Muskatnuss
1 Prise Nelkenpulver