



Walnussbutter



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 158 kcal
Eiweiß: 1 g Fett: 14 g
Kohlenhydrate: 8 g

Zubereitungszeit:
ca. 10 Minuten

Zubereitung:

1. Walnüsse klein hacken und im Backofen bei 170 Grad 7 Minuten lang rösten, danach abkühlen lassen.
2. Die Butter mit einer Gabel cremig rühren und mit den gehackten Walnüssen und Honig vermischen. Kühl stellen und zu Brot oder Hefengebäck servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

200 g Butter
100 g kalifornische Walnüsse
100 ml Honig