



# 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