

Zubereitungszeit:
ca. 10 Minuten

Walnussbutter

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

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

Zutaten für 4 Portionen :

200 g	Butter
100 g	kalifornische Walnüsse
100 ml	Honig

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 Hefegebäck servieren.