

Mandelbutter

Im Gegensatz zur Nussbutter sind in der Mandelbutter tatsächlich Nüsse enthalten.

Sie eignet sich besonders als Topping für Brokkoli und Romanesco, aber auch für Mangold oder jungen Spinat.

Zubereitungszeit: 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für ca. 125 g:

100 g Butter, ungesalzen

50 g Mandeln, gehobelt



Zubereitung der Mandelbutter:

Die Butter in einem kleinen Topf langsam schmelzen lassen und sobald sie heiß ist die Mandelblättchen hineingeben.

Bei geringer Hitze wird die Butter samt Mandeln so lange erhitzt, bis die Nüsse leicht geröstet sind und eine hellbraune Farbe haben. Währenddessen regelmäßig mit einem Holzkochlöffel umrühren, damit nichts anbrennen kann.

Sobald die Mandeln eine schöne Farbe angenommen haben, kann die fertige, heiße Mandelbutter verwendet werden.