



## Selbstgemachte Erdnussbutter

Von den salzigen Erdnüssen kann man einfach nicht genug bekommen. Ob zum Knabbern oder wie in diesem Rezept aufs Brot - ein Geschenk das süchtig machen wird.

### Zutaten:

150g Erdnüsse  
1 TL Honig  
1 EL Erdnuss- oder geschmacksneutrales Öl  
etwas Salz

**1** Die Erdnüsse in eine Schüssel geben und salzen. Als alternative können auch bereits gesalzene Erdnüsse verwendet werden.

**2** In einem Zerkleinerer die Erdnüsse so lange hacken, bis sich eine feste Paste gebildet hat.

**3** Honig und Öl zu der Masse geben und gut vermi-

schen. Alles sollte sich schön miteinander verbinden. Je nachdem welche Konsistenz die Masse haben soll, kann auch noch etwas mehr Öl zugefügt werden.

**4** Nun kann die Erdnussbutter nach Herzenslaune variiert werden. Von Vanille bis Kaffee-Erdnussbutter ist alles möglich.

Lust auf noch mehr essbare Geschenkideen? Unsere Gourmet-Sektion „Lecker schenken“ auf [www.erlebnisgeschenke.de](http://www.erlebnisgeschenke.de) hält viele weitere Rezepte für Sie bereit!

**Blogautor: Denise**  
von [foodlovin.wordpress.com](http://foodlovin.wordpress.com)

Denise kocht gern, ist experimentierfreudig und probiert gerne neue Restaurants aus. All dies teilt sie liebevoll auf ihrem Blog Foodlovin'.





# Verpackungsidee

## Deckchen + Etiketten

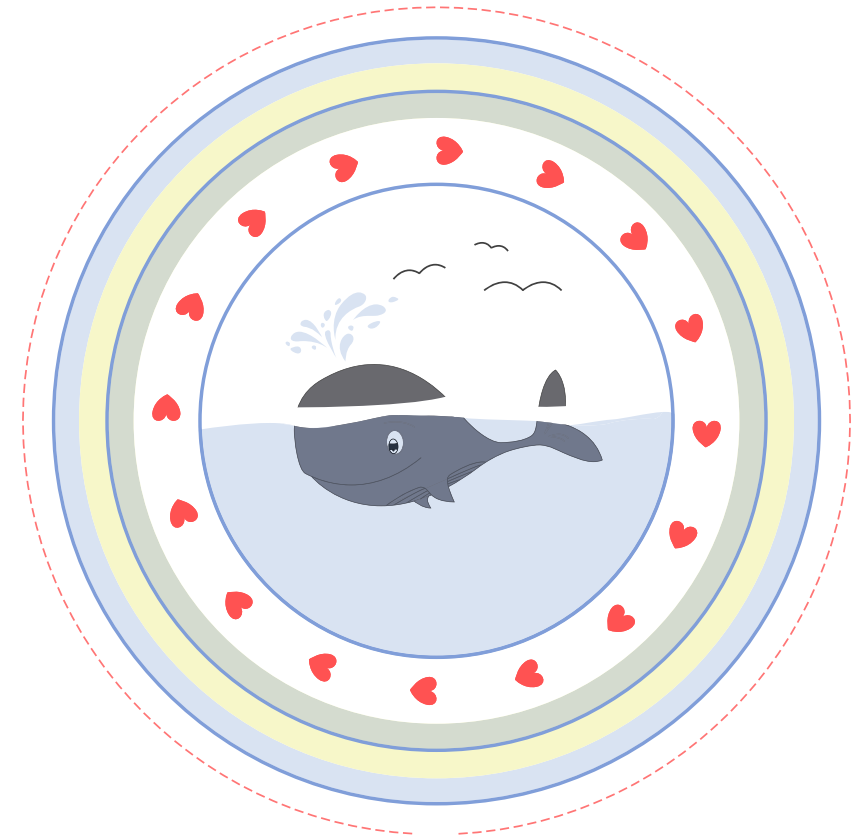
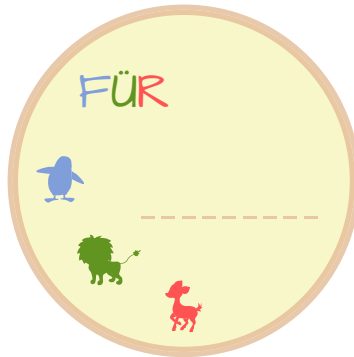
### Materialien:

DIN A4 Papier

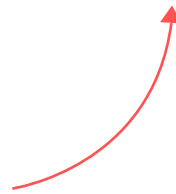
Stoffbändchen

Schere und Kleber

Stift



an der Linien ausschneiden



Die Etiketten einfach ausschneiden, beschriften und aufkleben. Das Deckchen, je nach Größe des Glases an der passenden Linie ausschneiden. Es sollte in etwa 2 cm größer sein als das Glas. Auf den Deckel legen und mit einem schönen Bändchen fest binden.