

Dörrobst-Dip mit Crunch

Eine leckerer herb-süßer Dip aus Trockenfrüchten, zu Nachos oder selbstgebackenen Brot.

etwa 12 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Nuss-Crunch:

50 g Haselnüsse

40 g gesalzene Erdnusskerne

½ TL gemahlener Zimt

2 EL Ahornsirup

2 Msp. Meersalz

Dörrobst-Dip:

100 g Trockenobst (Dörrobst)

200 ml Wasser

1 Knoblauchzehe

½ TL gemahlener Ingwer

1 TL Mandelmus

1 EL Orangensaft oder Zitronensaft

Kurkuma

1 EL heller Essig

75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

gemahlener Kreuzkümmel

Curry

Chiliflocken

1 Vorbereiten:

Für den Dip Trockenobst mit dem Wasser in einem Topf aufkochen und etwa 20 Min. ohne Deckel köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren. Für den Crunch Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Nuss-Crunch zubereiten:

Haselnüsse und Erdnüsse grob hacken. In eine Schüssel geben und mit Zimt, Ahornsirup und Salz vermengen. Auf dem Backblech verteilen und in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 16 Min.

Nussmischung auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Dörrobst-Dip zubereiten:

Knoblauch abziehen und hacken. Trockenobst in einen Rührbecher geben. Ingwer, Knoblauch, Mandelmus, Orangensaft oder Zitronensaft, Kurkuma, Essig, Crème fraîche dazugeben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Curry und Chiliflocken abschmecken. Dip etwas durchziehen und erkalten lassen. Vor dem Servieren Nuss-Crunch aufstreuen oder dazu servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Kombinieren Sie den Dip mit den [Brotsticks mit Bacon](#) oder einfach mit Nachos.
- Den Nuss-Crunch kann man auch gut über Salate streuen.

