

# 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 Erdnuskerne  
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:

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 Minuten**

Nussmischung auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### ③ Dörrobst-Dip:

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.