KÜCHEN DEERN
smeckt nich. giff dat nich

ZUTATEN

2 Pkg á 170g Oreo-Kekse
100g Butter
200ml Sahne
300g Frischkäse pur
200g Erdnussbutter
30g Puderzucker

REZEPT: PEANUT BUTTER PIE

1. Ofen auf 200°C vorheizen

2. Oreocreme mit einem scharfen Messer entfernen, sodass nur die Kekse übrig bleiben. Die Kekse in eine Plastiktüte geben und mit dem Boden eines stabilen Glases in feine Krümel zerdrücken. Alternativ können die Kekse auch mit einem Pürriergerät zerkleinert werden. Etwa 2 EL Krümel zur Seite stellen

3. Restliche Krümel mit weicher Butter vermischen, in eine gefettete und etwas bemehlte Tarte-/Quicheform drücken und im heißen Ofen 5-7 Minuten backen. Anschließend gut abkühlen lassen

4. Für die Erdnusscreme die Sahne steif schlagen. In einer weiteren Schüssel Erdnussbutter mit Frischkäse und Puderzucker vermischen. 100ml der geschlagenen Sahne unter die Erdnussmischung geben und die Creme auf den abgekühlten Oreoboden streichen. Für 2,5 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen

5. Kurz vor dem Anrichten die übrige Sahne in einen Spritzbeutel geben und kleine Tupfer auf die Erdnusscreme setzen. Mit Oreokrümeln bestreuen, schmale Stücke schneiden und genießen

REICHT FÜR 20 PERSÖNCHEN
DAUERT 3 STUNDEN
(VORBEREITUNGSZEIT 15 MINUTEN)

MEIN TIPP:

Die Creme lässt sich besonders leicht von den Oreokeksen kratzen, wenn diese vorher ca. 20 Sekunden in der Mikrowelle erwärmt wurden. Für eine leichtere Version Cremefine zum Schlagen statt Sahne und fettärmeren Frischkäse statt normalen verarbeiten.

NOTIZEN

KÜCHEN DEERN
smeckt nich. giff dat nich