



Erdnussbutter Käsekuchen im Glas

Erdnussbutter Käsekuchen im Glas

160 g Vollkorn Butterkekse

50 g ungesalzene Butter

250 ml Creme Double (oder Schlagsahne)

350 g Frischkäse, Zimmertemperatur

120 g Puderzucker

100 g Nick Peanutbutter creamy

150 g Zartbitter Schokolade

150 g Schlagsahne

Deko: Erdnüsse, Kekse

Deko Ostern: Schoko Ostereier oder -hasen

Gläser

Erdnussbutter Käsekuchen im Glas

1.

Vollkorn-Butterkekse entweder in einem Mixer oder in einem verschließbaren Beutel mit einem Nudelholz zerkleinern, bis sie feine Krümel ergeben. Die Butter schmelzen und mit den Keksbröseln mischen, bis eine

Gesamtzeit: 1 h 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 5 Personen

gleichmäßige Masse entsteht. Die Keks-Butter-Mischung auf die Gläser verteilen, um den Boden zu bilden. Mischung leicht andrücken, um einen festen Boden zu erhalten.

In einer Schüssel die Creme Double (oder Schlagsahne) steif schlagen. In einer anderen Schüssel Frischkäse, Puderzucker und Erdnussbutter vermischen. Dann vorsichtig die steif geschlagene Creme Double (oder Schlagsahne) unterheben, bis eine glatte Creme entsteht.

Die Erdnussbutter-Creme gleichmäßig auf die Keks-Krusten in den Gläsern füllen. Die Gläser für 30-60 min. in den Gefrierschrank stellen, damit die Mischung leicht fest wird.

Für die Schokoladenschicht Schokolade fein hacken und in eine hitzebeständige Schüssel geben. Sahne in einem Topf zum Kochen bringen und dann über die gehackte Schokolade gießen. Die Mischung kurz stehen lassen und dann gründlich umrühren, sodass keine Schokoladenstückchen mehr vorhanden sind. Die Schokolade dann gleichmäßig über die Erdnussbutter-Creme in den Gläser geben.

Die Schokoladenschicht direkt mit Erdnüssen, Keksen (oder ggf. mit Oster-Schoko-Eiern/ Hasen) nach Belieben garnieren. Die Gläser dann in den Kühlschrank geben, bis die Füllung und die Schokolade fest wird.