

Rezept

Erdnussknusperecken

Ein Rezept von Erdnussknusperecken, am 23.04.2024

Zutaten

25 g gesalzene, geröstete Erdnüsse	1 TL Butter
30 g Erdnussbutter	100 g kleine Marshmallows
100 g gepuffter Reis (z. B. Rice Krispies)	optional: 50 g Zartbitterschokolade (50-60 % Kakaoanteil)
Brownieform (20 x 20 cm) oder Kastenform (28 cm Länge)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 10-12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Brownie- oder Kastenform mit Backpapier auslegen. Die Erdnüsse mit einem großen Messer nur ganz grob hacken.

2. Die Butter und Erdnussbutter in einem großen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Marshmallows dazugeben und ebenfalls schmelzen – je kleiner sie sind, umso leichter und gleichmäßiger geht das. Dabei mit einem Kochlöffel so lange rühren, bis sich die Marshmallows vollständig aufgelöst haben. Gepufften Reis und die Erdnüsse dazugeben und gut unter die Butter-Marshmallow-Masse rühren.

3. Die Mischung in die vorbereitete Form füllen und am besten mit den Händen schön flach drücken – wem die Mischung noch zu heiß ist, der nimmt lieber einen Löffelrücken.

4. Wer mag, versieht die Knuspermasse noch mit einem Schokoguss: Dazu die Schokolade fein hacken und in einer kleinen Schüssel unter Rühren über einem heißen Wasserbad schmelzen. Über die Knuspermasse gießen, mit dem Backpinsel gleichmäßig verstreichen.

5. In jedem Fall die Knuspermasse in ca. 30 Min. im Kühlschrank fest werden lassen. Dann am besten mit einem leicht geölten Brotmesser in Riegelform oder in Quadrate schneiden. Luftdicht verschlossen an einem kühlen Ort aufbewahren.