

Rezept

# Peanut Butter Frosting

Ein Rezept von Peanut Butter Frosting, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>60 g</b> weiche Butter	<b>300 g</b> Frischkäse (Doppelrahmfrischkäse)
<b>100 g</b> Erdnussmus	<b>90 g</b> Puderzucker
<b>½ TL</b> Kakaopulver	<b>½ TL</b> Vanilleextrakt

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Cupcakes | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal, 15 g F, 4 g EW, 9 g KH

## Zubereitung

1. Die Butter in Stücke schneiden und mit den Schneebesens des Handrührgeräts cremig rühren. Dann den Frischkäse, anschließend das Erdnussmus unterrühren.

---

2. Den Puderzucker mit Kakaopulver mischen und mit dem Vanille-Extrakt erst langsam unterrühren, dann alles auf höchster Stufe zu einer luftigen Creme schlagen. Das Frosting 30 Min. kalt stellen. Es passt perfekt zu dunklen Schokoladen- oder hellen Vanille-Muffins.