

Rezept

Peanutbutter-Pie mit Oreos

Ein Rezept von Peanutbutter-Pie mit Oreos, am 20.04.2024

Zutaten

100 g weiche Butter	175 g gefüllte Schokokekse (z.B. Oreo-Kekse)
65 g Puderzucker	175 g Erdnusscreme
75 g Zartbitter-Schokolade (70 % Kakaogehalt)	35 g Sahne

Außerdem:

Tarteform (20 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zum Genießen: 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 425 kcal, 31 g F, 8 g EW, 30 g KH

Zubereitung

1. Die Hälfte der Butter in der Mikrowelle oder einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen. Die Kekse samt Füllung mit einer Küchenmaschine fein zerkrümeln und mit der Butter mischen. Den krümeligen Teig in die Form drücken, sodass Boden und Rand gleichmäßig bedeckt sind. Den Teig mit Form ca. 5 Min. im Tiefkühlfach kalt stellen.
2. Die restliche Butter mit Puderzucker und Erdnusscreme mit einem Schneebesen verrühren und gleichmäßig auf dem gekühlten Boden verteilen. Alles erneut ca. 5 Min. im Tiefkühlfach kalt stellen.
3. Inzwischen die Schokolade grob zerteilen und in eine Schüssel geben. Die Sahne aufkochen und darübergießen. Beides nach ca. 3 Min. mit dem Schneebesen durchrühren. Die Mischung auf die Erdnusscreme gießen und glatt streichen. Den Pie weitere 5 Min. kalt stellen.