

Rezept

Schneller Erdnuss-Toffee-Kuchen

Ein Rezept von Schneller Erdnuss-Toffee-Kuchen, am 07.11.2024

Zutaten

225 g Sahnetoffees	75 g Sahne
75 g Erdnusskerne (ungesalzen)	75 g Zartbitter-Schokolade (mind. 70 % Kakaogehalt)
450 ml Vanilleeiscreme	150 g Erdnusscreme

Außerdem:

6er-Muffinform

Rezeptinfos

Portionsgröße Zum Genießen: 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal, 43 g F, 55 g EW, 54 g KH

Zubereitung

1. Die Toffees mit der Sahne in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen, dann abkühlen lassen. Inzwischen die Erdnüsse grob hacken. Die Schokolade in Stücke brechen und in der Mikrowelle, im Wasserbad oder in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen und abkühlen lassen.
2. Die Vanilleeiscreme grob mit der Erdnusscreme mischen, dann auf die sechs Muffinförmchen verteilen und glatt streichen.
3. Eine Toffee-Sahne-Schicht darübergeben und diese mit geschmolzener Schokolade bedecken. Die gehackten Erdnüsse darüberstreuen,
4. Die Küchlein in der Muffinform ca. 20 Min. im Tiefkühlfach kalt stellen, anschließend herauslösen und vernaschen.