Erdnussbutter Schnitten

Diese Erdnussbutter-Schnitten sind ein Traum für alle, die Erdnussbutter und Schokolade lieben! Das Rezept ist ein idealer Nachtisch, auch zum Mitnehmen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

75 g	Zartbitterschokolade
50 g	Vollmilchschokolade
100 g	Butter
200 g	Kekse (oder Vollkornkekse)
100 g	brauner Zucker
150 g	Erdnussbutter (mit Stückchen)
1 EL	Vanilleextrakt

Zubereitung

1. Für die **Erdnussbutter Schnitten** die Butter in einem Topf langsam schmelzen. In der Zwischenzeit die Vollkornkekse mit dem braunen Zucker in einem Mixer oder einer Küchenmaschine fein zerkleinern. Die geschmolzene Butter zu den Keksbröseln geben und Erdnussbutter sowie Vanilleextrakt hinzufügen. Alles gut vermengen, bis eine gleichmäßige, leicht klebrige Masse entsteht.

2. Eine rechteckige Form (ca. 20 x 25 cm) mit Backpapier auslegen. Die Masse hineingeben, gleichmäßig verteilen und gut andrücken. Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Über die Erdnussmasse gießen und glattstreichen. Die Form für mindestens 45 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis die Schokolade fest ist und die Erdnussbutter Schnitten durchgekühlt sind. Danach in kleine Rechtecke oder Quadrate schneiden und genießen.

Tipp

Die Erdnussbutter Schnitten vor dem Kalt stellen mit einigen gehackten Erdnüssen bestreuen.