



Törtchen mit Erdnusscreme und Marmelade



Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 2,5 Std. Kühlzeit

pro Portion: 1931 kJ, 461 kcal, 34,5 g Kohlenhydrate, 8,8 g Eiweiß, 32,9 g Fett, 52,1 mg Cholesterin, 0,0018 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Wenn Lebensmittel heiraten könnten, dann wären Peanut Butter und Jelly natürlich das absolute Traumpaar. Wir haben diese süße Kombination auch für unsere Peanut Butter & Jelly Törtchen genutzt und das Ergebnis ist echt super lecker! Die kleinen Törtchen werden mit einer leckeren Erdnusscreme und Heidelbeermarmelade gefüllt. Und es wird noch besser, denn der knusprige Boden aus Keksen gibt den Törtchen den ultimativen Crunch-Effekt. Und so easy geht's:

Step 1:

Zuerst machst du den Boden. Dazu die Kekse im Universalzerkleinerer oder in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz zerkleinern. Dann die Butter schmelzen und mit dem Zimt sowie dem Salz und den Keksbröseln vermischen. Die Mischung als Boden in die Muffin-Mulden drücken und für ca. 30 Minuten kalt stellen.

Step 2:

Für die Creme die Erdnussbutter, den Puderzucker und den Vanillezucker mit dem elektrischen Rührgerät vermengen. Dann den Frischkäse, etwas Zitronenabrieb und die Crème fraîche einrühren, bis alles sich glatt verbunden hat.

Step 3:

Die Erdnusscreme auf den kleinen Böden verstreichen. Zum Schluss die Marmelade auf der Erdnusschicht verteilen. Die Küchlein vor dem Servieren mindestens 2 Stunden kalt stellen. Nach dem Kühlen vorsichtig aus den Förmchen lösen.

Zutaten

Menge

250 g	Vollkorn-Kekse
150 g	Butter
1 große Prise	Zimt
1 Prise	Salz
250 g	cremige Erdnussbutter
60 g	Puderzucker
1 Päckchen	Vanillezucker
100 g	Doppelrahm-Frischkäse
200 g	Crème fraîche
200 g	Heidelbeermarmelade
1/2	unbehandelte Zitrone