Erdnussbutter Käsekuchen No-Bake



Von Kuchenfee

Dieses Rezept ist ausgelegt für eine 26cm Springform. Es ist optimal für 8-10 Stücke.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
n/a	**n/a**	**n/a**	**n/a**

Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **220 g** Vollkornbutterkekse
- **80 g** Butter
  geschmolzen
- **530 g** Frischkäse
- **140 g** Puderzucker
- **300 g** Vollmilch Schokolade
  geschmolzen
- **400 g** Erdnussbutter

Zubereitung

01 Zerkleinere die Kekse zu grobem Sand. Gib die flüßige Butter dazu und verrühre alles gründlich. Drücke die Masse in eine Springform die zuvor mit Backpapier ausgelegt wurde.

02 Frischkäse cremig rühren. Puderzucker unterrühren. Erdnussbutter unterrühren. Eventuell ist es hilfreich die Erdnussbutter kurz in der Mikrowelle zu erwärmen um sie etwas weicher zu machen.

03 Flüssige Schokolade unterrühren.

04 Die Creme auf den vorbereiteten Boden verteilen und glatt streichen. Mindestens 2h kühlen bevor serviert wird.