Peanut Butter Pie

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Cream Cookie	300 g
Margarine, vegan	100 g
Erdnussbutter	400 g
Kokosnussmilch	200 ml
Puderzucker	75 g
Kuvertüre, zartbitter	150 g
Erdnusskerne, geröstet und gesalzen	50 g

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, mittlerer Topf, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Gefrierbeutel, Springform 26 cm Durchmesser

1. Ofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einen Gefrierbeutel Cream Cookies geben und fein zerkrümeln. In einem Topf Margarine schmelzen und 3 EL mit den Keksen vermengen. Keksmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und am Boden mit der Hand leicht festdrücken. Keksboden im Ofen ca. 5 Min. backen und auskühlen lassen.

2. In einer Schüssel Erdnussbutter und Kokosnussmilch mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig schlagen, nach und nach Puderzucker unterheben. Erdnusscreme auf dem Keksboden verteilen und glatt verstreichen.

3. Kuvertüre grob hacken, zur übrigen Margarine in den Topf geben und darin schmelzen. Kuvertüre auf dem Peanut Butter Pie gleichmäßig verteilen und glatt streichen. Erdnusskerne grob hacken und Pie damit bestreuen. Peanut Butter Pie im Kühlschrank ca. 1 Std. oder am besten über Nacht fest werden lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	403 kcal
Kohlenhydrate	25 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	29 g