

## 1.1.1.1 Erdnusscreme-Schnitte



---

 Schwierigkeitsgrad: mittel

---

 **100-110 Minuten** Zubereitungszeit

---

**ZUTATEN:**

Insgesamt benötigst du 175g **Kelly's Erdnusscreme** & 75g **Kelly's Erdnüsse geröstet und gesalzen**

- 200 ml Öl
- 225 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 200 g Mehl
- 50 g Kakaopulver
- 2 TL Backpulver
- 75 g Schokotröpfchen
- 200 g Frischkäse
- 300 g Obers

**ZUBEREITUNG:**

Eine Kastenform (ca. 11 x 30 cm) einfetten und mit Mehl ausstäuben. Öl, 100g zimmerwarme Erdnusscreme, 150g Zucker, Vanillezucker und Eier mit dem Schneebesen (ca. 5 Minuten) aufschlagen.

Mehl, Kakao und Backpulver mischen und kurz unter die Eier-Fettcreme rühren. Schokotröpfchen unterheben. Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen (Umluft: 150 °C) 45–55 Minuten backen.

Kuchen aus dem Ofen nehmen, ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Dann vorsichtig aus der Form lösen und auskühlen lassen.

75 g Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Erdnüsse unterrühren. Auf einem Stück Backpapier verteilen und auskühlen lassen.

Ca. 1/3 Erdnusskaramell grob hacken, beiseitestellen. Restlichen Erdnusskaramell fein mahlen. Frischkäse, 1 EL Zucker und 200 g Sahne in einem hohen Rührbecher mit dem Schneebesen oder Mixer steif schlagen.

Erdnusskaramell unterrühren. Kuchen quer halbieren. Untere Hälfte mit der Creme bestreichen. Obere Hälfte vorsichtig daraufsetzen. Ca. 1 Stunde lang kaltstellen.

100 g Obers erhitzen. Nach und nach mit 75 g Erdnussbutter verrühren. Über den Kuchen klecksen und mit dem grob gehackten Erdnusskaramell bestreuen.

Fertig ist der cremige Erdnusstraum.