

ERDNUSSBUTTER SCHOKOLADEN BARS



Diese Erdnuss Schoko Riegel sind der kleine Genuss für zwischendurch. Die No Bake Bars sind schnell zubereitet und ihr könnt mit dem Crowdfeder gleich eine ganze Mannschaft oder Geburtstagsparty versorgen. Ein Boden aus Keksen und Erdnussbutter wird mit einer Glasur aus Schokolade und Erdnüssen getoppt. Einfach lecker und so leicht gemacht.



Zubereitungszeit

15 Minuten



Kühlzeit

20 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 30 cm

Breite: 20 cm

BODEN

Schmilz die Butter gemeinsam mit der Erdnussbutter bei niedriger Stufe in der Mikrowelle oder einem Topf. Zerkleinere die Butterkekse mit einem Whacker oder den Händen. Füge nun die Keksbrösel, Haferflocken und den Zucker zum Buttergemisch hinzu und verrühre alles. Stelle einen Backrahmen auf auf einen Tortenretter mit Backfolie. Fülle die Masse hinein und drücke sie flach.

BODEN:

- 225 g** Butter
- 250 g** Erdnussbutter (cremig)
- 250 g** Butterkekse
- 130 g** Haferflocken
- 60 g** Zucker

GLASUR UND BELAG

Koche die Sahne auf, nimm sie vom Herd und rühre die Kuvertüre ein, bis sie geschmolzen ist. Verteile die die Glasur über dem Boden und streiche sie glatt. Hacke die Erdnüsse grob und streue sie gemeinsam mit dem Erdnusskrokant und den Kakaonibs über die Glasur. Lasse die Erdnuss-Schnitte im Kühlschrank etwa 20 Minuten festwerden. Löse den Backrahmen mit einem Backformmesser und schneide die die Schnitte im Quadrate oder Rechtecke. Gekühlt sind die Erdnuss-Schokoladen-Bars mehrere Wochen haltbar. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

GLASUR & BELAG:

- 40 g** Sahne
- 140 g** Zartbitterkuvertüre
- 50 g** Erdnüsse (gesalzen)
- 50 g** Erdnusskrokant
- 2 EL** Kakaonibs