



## Pretzel based Peanut Butter Cheesecake (Erdnussbuttercreme auf Schokoladen-Brezelboden)

### Zutaten

- 130 g Mini-Brezeln
- 120 g Butter
- 15 g Zucker
- 130 g Erdnussbutter (z.B. crunchy) + 1 TL für die Deko
- 175 g Doppelrahmfrischkäse
- 5 g Bourbon-Vanillearoma
- 130 g Puderzucker
- 200 g Sahne (z.B. mit 35% Fettgehalt)
- 150 g Zartbitterschokolade + 25 g für die Deko
- ein paar grob gehackte Erdnüsse zur Deko

### Infos

Portion: 1 kleines  
Blech  
(ca. 16 cm x 21 cm)  
Arbeitszeit: ca. 30 min

### Zubereitung

- Die Brezeln im Mixer fein zerkleinern und mit den 15 g Zucker mischen
- Die Butter schmelzen, zum Brezelmix hinzugeben, gut vermischen und dann auf dem Blech oder Springformboden verteilen, festdrücken und glatt streichen
- Den Brezelboden 10 min bei 150°C im vorgeheizten Backofen backen, dann die 150 g Zartbitterschokolade in kleine Stücke brechen und darauf verteilen und weitere 5 min backen
- Während der Boden abkühlt die Erdnussbutter, den Frischkäse, den Puderzucker und das Vanillearoma zusammenmischen
- Die Sahne steif schlagen und unter die Erdnussbuttermasse heben
- Die fertige Erdnussbuttercreme solange im Kühlschrank aufbewahren bis der Boden abgekühlt ist und dann gleichmäßig darauf verstreichen
- Für die Deko den einen TL Erdnussbutter und die 25 g Zartbitterschokolade getrennt schmelzen und damit auf der Creme Erdnussbutter- bzw. Schokofäden ziehen
- Zum Schluss noch die gehackten Erdnüsse darauf verteilen und dann bis zum Verzehr im Gefrierfach lagern (mind. 1-2 Stunden)



[www.my-yasilicious.com](http://www.my-yasilicious.com)  
[www.facebook.com/yasilicious](https://www.facebook.com/yasilicious)  
[www.youtube.com/yasiliciousDE](https://www.youtube.com/yasiliciousDE)