

Erdnusscreme

Was ist besser als Erdnussbutter? Luftig aufgeschlagene Erdnusscreme aus Erdnussbutter, Sahne, Vanillezucker und einer Prise Salz. Ob als süßer Aufstrich oder Dessertkomponente, Erdnusscreme ist ein zartschmelzendes Stückchen Glück. Am liebsten bereite ich diese vegan so. Probiere mein Rezept und lass dich überraschen.



Erdnusscreme | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (16 Portionen): 100 Gramm Erdnussbutter | 100 Gramm
(vegane) Sahne | 1 Teelöffel Vanillezucker | 1 Prise Salz



Erdnusscreme | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (3 Minuten): 1. Sahne mit Vanillezucker und einer Prise Salz aufschlagen, dann die Erdnussbutter unterheben.

Jetzt noch weitere [amerikanische Rezepte](#) und mehr [Rezepte mit Erdnüssen](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 61 Kalorien | 5,4 Gramm Fett | 1,4 Gramm Kohlenhydrate | 1,6 Gramm Eiweiß