

Peanutbutter Jelly Tarte

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 1 Tarte

Für den Boden

250 g Vollkorn Butterkekse
150 g Butter (zimmerwarm)
1 Zitrone
3 Prise(n) Zimt

Für die Creme

250 g Frischkäse
150 g Crème double
60 g Erdnussbutter
4 Teelöffel Vanilleextrakt
80 g Puderzucker
250 g Johannesbeer-Gelee

Besonderes Zubehör

Tarte-Backform (26,5 cm)

eines dieser berühmten braunen Papierbeutel gelegt, war dieser Snack unser täglicher Begleiter zum Strand. Es hat mich erst etwas Überwindung gekostet, diesen durchgeweichten und übertrieben belegten Toast zu probieren, aber als ich den ersten Bissen genommen hatte, eröffneten sich plötzlich ungeahnte Welten.

Etwas europäischer wird die ganze Sache, wenn man dieses Aroma-Wunderkind Peanutbutter-Jelly in eine Tarte verwandelt. Das schlimmste, das bei einer Tarte passieren kann, ist einen harten und geschmacksneutralen Teig vor sich auf dem Teller zu haben. Darum machst du einen Teig, der auch ohne Füllung schon himmlisch ist. Vollkornkekse, Butter, Puderzucker, Zitronensaft und Abrieb ergeben einen Boden mit Suchtfaktor. Die Füllung besteht aus Erdnussbutter, Crème Double, Frischkäse und Vanille. Getoppt wird dieses kleine Kunstwerk mit einem Glas besten Johannesbeer-Gelees.

Ja, gut, dieses Rezept ist nicht gerade Low-Carb, aber dafür bist du der Star auf jeder Party!

- 1 -

Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

- 2 -

Kekse fein zerstoßen bzw. im Food Processor mahlen. Mit Butter, Zimt, Zitronenabrieb und Saft 1/2 Zitrone zu einem Teig kneten. In die Tarteform drücken und 20 Minuten blindbacken.

- 3 -

Frischkäse, Crème double, Erdnussbutter, Vanilleextrakt, Saft von 1/2 Zitrone und Puderzucker in einer Schüssel verrühren.

- 4 -

Als ich als Jugendlicher das erste Mal in den USA im Urlaub war, gab uns die Gastmutter täglich ein Peanutbutter-Jelly Toast mit auf den Weg. Genau, wie man es aus Filmen kennt: 2 labberige Toastscheiben, auf beiden Seiten dick mit Erdnussbutter bestrichen und mit einer ordentlichen Portion Erdbeergelee zusammengedrückt. In Klarsichtfolie gewickelt und in

Peanutbutter Jelly Tarte

Masse aus der Schüssel auf den ausgekühlten Kuchenboden geben und 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

- 5 -

Vor dem Servieren Johannesbeer-Gelee auf der Tarte verteilen.