Ölz Mini Schnecke Schoko & Creme mit Erdnussbutter-Frischkäse Füllung

Cremig, schokoladig & mit feiner Erdnussnote – ein unwiderstehlicher Genuss



Zutaten
1 Packung Ölz Mini Schnecken Schoko & Creme
200 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
90 g cremige Erdnussbutter
80 ml Schlagobers
3 EL Puderzucker (nach Geschmack)
1 Packung Vanillezucker
50 g dunkle Schokolade
2 EL cremige Erdnussbutter
2 EL gehackte Erdnüsse
Meersalzflocken

Zubereitungszeit
25 min

1. Creme zubereiten:
Frischkäse, Erdnussbutter, Puderzucker, Vanillezucker und eine Prise Salz zu einer glatten Creme verrühren.

2. Schlagobers unterheben:
Schlagobers separat steif schlagen und vorsichtig unter die Erdnussbutter-Frischkäse-Masse heben.

3. Kühlen:
Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und ca. 20–30 Minuten kaltstellen, damit sie etwas fester wird.

4. Schnecken füllen:
Ölz Mini Schnecken Schoko & Creme waagrecht aufschneiden. Die Creme auf die unteren Hälften spritzen und die oberen Hälften wieder daraufsetzen.

5. Topping:
Schokolade schmelzen und zusammen mit Erdnussbutter über die Schnecken träufeln.

6. Verfeinern:
Mit gehackten Erdnüssen und etwas Meersalz bestreuen.