



CRACK PIE

ca 8 Stück

Muffinblech (bei einer 26er Springform solltet ihr das Rezept verdoppeln – Crack Pie ist ein relativ flacher Kuchen)

Zutaten Boden

7 Haferkekse / Butterkekse (die Aldi Marke ist ohne Palmöl)

1,5 EL Butter, geschmolzen

Zutaten Füllung

50g weißen Zucker

60g braunen Zucker

2 TL Milchpulver (optional, hilft der Konsistenz)

Prise Salz

60g (geschmolzene) Butter

6 EL Schlagsahne

4 große Eigelb

2 TL Vanilleextrakt

Orangenabrieb

Zubereitung Boden

1. Zerkleinert die Kekse, aber lasst hier und da ein paar gröbere Stückchen
2. mischt die Kekskrümel mit der geschmolzenen Butter
3. schneidet Backpapierstreifen aus legt diese über Kreuz in Muffinbackformen (das Backpapier kann nach dem Backen somit an den Enden der Streifen genommen werden und so hebt ihr den kleinen Crack Pie aus der Form)
4. drück jetzt pro Muffinform ca 1 EL der Keksmasse in den Boden rein

Zubereitung Füllung

1. schmelzt die Butter und schlägt sie mit weißem und braunem Zucker ganz schaumig
2. dann Eier, Vanilleextrakt, Sahne und einen halben TL Orangenabrieb hinzufügen
3. ca 3 EL der Füllung in jede Form geben und bei 175 Grad Umluft für ca 20-25 min backen
4. vor dem Ausheben aus der Form, solltest du die Crack Pies circa 30 min auskühlen lassen und vorsichtig mit einem Messer um den Backrand der Füllung gehen, dann hebst du ihn unzerstört aus der kleinen Form raus (Wenn du eine Springform backst, klemm unten auf den Boden einen Backpapierzuschnitt ein)

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!