



Erdnussbutter-Cups einfach selber machen



Zutaten

Für die Peanut Butter Cups

6	Papier-Muffinförmchen
200 g	Zartbitter-Kuvertüre
120 g	Erdnussbutter, creamy
1 TL	Rapsöl
1 EL	Ahornsirup
1 EL	Meersalzflocken

Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min. + 25 Min.

pro Portion: 1163 kJ, 278 kcal, 30 g Kohlenhydrate, 8,6 g Eiweiß, 15 g Fett, 40 mg Cholesterin, 2,72 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

veggie **vegan**

Zubereitung

Peanut Butter Cups sind in Amerika eine sehr beliebte Süßigkeit und das zu Recht! Denn die kleinen Schokoprälinen gefüllt mit cremiger Erdnussbutter sind einfach zum Dahinschmelzen und dazu noch richtig easy zubereitet! Für deine Peanut Butter Cups musst du zunächst Zartbitterschokolade schmelzen lassen und anschließend in Muffinförmchen verteilen. Dann lässt du die Erdnussbutter über einem Wasserbad mit Ahornsirup weich werden und verteilst die Erdnussbutter ebenfalls in den Förmchen. Zum Schluss bedeckst du die Erdnussbutter mit einer weiteren Schicht Schokolade, streust ein bisschen Meersalz darüber und lässt die Peanut Butter Cups aushärten. Schon sind deine leckeren Peanut Butter Cups auch schon fertig! Klingt super einfach, oder? Und das Beste daran ist, du kannst so viele Peanut Butter Cups zubereiten wie du möchtest! So geht's:

Step 1:

Zuerst hackst du die Schokolade mit einem Messer in kleine Stücke. Dann kannst du die Schokolade in einer Schüssel mit dem Rapsöl über einem Wasserbad schmelzen lassen. Dabei rührst du gut um und achtest darauf, dass die Schokolade nicht zu heiß wird.

Step 2:

Als nächstes nimmst du ein Muffinförmchen in die Hand und füllst einen Esslöffel flüssige Schokolade in die Form. Nun bewegst du die Form in deiner Hand hin und her, so dass ein Rand entsteht. Dabei sollte ca. 1 cm Rand und 1 cm Boden entstehen. Jetzt wiederholst du diesen Vorgang bei den nächsten Förmchen und legst sie für 10 Minuten in das Gefrierfach.

Step 3:

In dieser Zeit kannst du in einer zweiten Schüssel auch die Erdnussbutter über einem Wasserbad leicht verflüssigen und 1 EL Ahornsirup einrühren. Die Cups aus dem Gefrierer nehmen und mit 1 EL Erdnussbutter befüllen und glattstreichen. Nun kommen die Cups für 8 Minuten wieder in das Gefrierfach.

Step 4:

Im nächsten Schritt schaust du, ob die Kuvertüre noch flüssig ist. Wenn nicht, kannst du sie kurz über dem Wasserbad flüssig rühren. Jetzt nimmst du die Peanut Butter Cups aus dem Gefrierfach und bedeckst sie mit einer Schicht flüssiger Schokolade. Mit ein paar Meersalzflocken bestreuen. Die Peanut Butter Cups nochmals für 5 Minuten in das Gefrierfach geben und anschließend im Kühlschrank aufbewahren.