

Peanut Butter Cups



Schoko-Cups mit Erdnussbutter-Füllung

Zubereitungszeit: 15 min

Wartezeit:

Backzeit:

Für die Erdnussbutter-Füllung

- 60 g Butterkekse
- 60 g Erdnussbutter
- 60 g brauner Zucker
- 30 g Butter, geschmolzen

Für die Schokofüllung

- 300 g Zartbitterschokolade
- 70 g Erdnussbutter
- Etwas Kokosfett (z. B. Palmin)

Zubereitung

1. Eine 12er Muffinform mit Förmchen auslegen.
2. Für die Erdnussfüllung die Butterkekse in einem Gefrierbeutel und mit Hilfe eines Nudelholzes zerkleinern.
3. Die geschmolzene Butter mit den Kekskrümel, der Erdnussbutter und dem Zucker verrühren.
4. Jeweils eine kleine Portion davon in die Förmchen geben und andrücken.
5. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und die Erdnussbutter unterrühren. Evtl. etwas Kokosfett dazugeben, dann wird die Masse etwas geschmeidiger und glänzt auch schöner.
6. Die Förmchen mit der Schokomasse auffüllen und für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.