

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 Kekskrümeln, 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.