Erdnussbutter-Cups

Die Kombination aus süß und salzig macht die Erdnussbutter-Cups so außergewöhnlich. Ein Rezept das in die moderne Zeit passt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

12 Stk.	Cupcake-Förmchen (ca. 5 cm Durschmesser)
150 g	Kuvertüre
100 g	Erdnussbutter
Nach Belieben	Meersalz

Zubereitung

1. Für die **Erdnussbutter-Cups** die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen.

2. Dann 12 von den Förmchen zu ca. 1/3 mit der flüssigen Kuvertüre füllen und jeweils ein Papierförmchen so in die Mitte setzen, sodass die Schokolade an den Rändern hochdrückt. Diese anschließenden für ca. 30 Minuten im Kühlschrank aushärten lassen.

3. Jetzt das Cupcake-Förmchen vorsichtig aus der Mitte entfernen und fast randvoll mit Erdnussbutter befüllen.

4. Zum Schluss die gefüllten Cups mit flüssiger Schokolade verschließen, beliebig mit Meersalz bestreuen und für weitere ca. 30 ,Minuten in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren noch das äußere Papierförmchen entfernen und am besten, stets leicht gekühlt, lagern.

Tipp

Wer möchte, kann zusätzlich noch etwas Fruchtgelee, oder gehackte Erdnüsse mit in die Füllung geben.