

Rezept

Peanutbutter-Cups mit Salzflocken

Ein Rezept von Peanutbutter-Cups mit Salzflocken, am 19.04.2024

Zutaten

150 g Erdnusscreme

100 g Zartbitter-Schokolade (mind. 70 % Kakaogehalt)

75 g Kokosöl

1/2 EL Meersalzflocken

Außerdem:

12er-Muffinform

12 Mini-Papierförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Zum Vernaschen: 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal, 15 g F, 4 g EW, 4 g KH

Zubereitung

1. Die Muffinförmchen mit den Papierförmchen auslegen. Die Erdnusscreme und 55 g Kokosöl (gut 5 EL) in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen, dabei mit einem Löffel rühren, bis eine einheitliche Masse entsteht.
2. Die Masse in die Papierförmchen füllen, dann in der Muffinform ca. 15 Min. im Tiefkühlfach kalt stellen. In der Zwischenzeit die Schokolade in Stücke brechen und mit den restlichen 20 g Kokosöl schmelzen.
3. Die Schoko-Kokosöl-Mischung auf die gekühlte Erdnusscreme-Mischung in den Förmchen verteilen und alles erneut ca. 10 Min. im Tiefkühlfach kalt stellen.
4. Die Peanutbutter-Cups zum Abschluss mit Meersalzflocken bestreuen.