

Rezept

Vegane Erdnussbutter-Cups

Ein Rezept von Vegane Erdnussbutter-Cups, am 16.09.2024

Zutaten

150 g vegane Bitterschokolade oder Blockschokolade (70 % Kakaogehalt)	½ TL Bourbon-Vanillepulver
4 EL Agavendicksaft	180 g cremige Erdnussbutter
½ TL Salz	6 EL Pflanzenmilch (z.B. Soja-, Hafer- oder Reismilch)
350 g weiße vegane Schokolade (oder Bitterschokolade)	4 EL geröstete Erdnusskerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Papier- oder Silikonförmchen von 5 cm Ø am Boden | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. 150 g Schokolade und Vanillepulver in einen kleinen Topf geben und bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Wenn die Hälfte der Schokolade geschmolzen ist, den Topf vom Herd nehmen unditerrühren, bis die Schokolade flüssig ist. Dabei ist ganz wichtig: Die Schokolade sollte nicht zu heiß werden, sich aber gut gießen lassen.
2. Anschließend die Förmchen auf ein Tablett stellen und jeweils 1 TL flüssige Schokolade hineingeben. Durch Drehen der Förmchen die Schokolade am Rand entlang laufen lassen, so dass ein 1 - 1,5 cm hoher Rand entsteht. Die Fröschen 30 - 40 Min. in den Kühlschrank stellen, bis die flüssige Schokolade fest geworden ist.
3. Inzwischen für die Füllung Erdnussbutter, Agavendicksaft, Pflanzenmilch und Salz in eine Schüssel geben und mit einer Gabel gut vermengen. Jeweils 1 TL davon in die Schokocups geben und vorsichtig glatt streichen. Die Erdnüsse hacken.
4. 350 g weiße Schokolade wie in Schritt 1 schmelzen lassen und die Erdnussbuttermasse so damit übergießen, dass alle Ränder verschlossen sind und die Cups eine glatte Oberfläche haben. Jeweils mit gehackten Erdnüssen verzieren. Die Cups vor dem Servieren mindestens 3 Std. (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.