



Gesamtzeit: 3 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Erdnussbutter Cups

Erdnussbutter Cups

200 g Zartbitter-Kuvertüre

1 Teelöffel pflanzliches Öl

125 g Nick Peanutbutter crunchy

1 Esslöffel Nick Maple Syrup

Erdnussbutter Cups

1.

Schokolade in einem Topf im Wasserbad schmelzen lassen. Öl hinzufügen und verrühren. Dann die Schokolade etwas abkühlen lassen, sodass sie aber noch flüssig bleibt.

Muffin-Förmchen mit 1 TL Schokolade befüllen.

Förmchen so drehen, dass die Schokolade ca. 1 cm hoch an den Seiten verteilt wird. Dies dann für ca. 5-10 min ins Gefrierfach geben.

Währenddessen Erdnussbutter schmelzen (in der Mikrowelle). Ahornsirup dazugeben.

Muffin-Förmchen mit der Schokolade dann mit 1-2 TL der Erdnussbutter-Masse befüllen. Dabei gut in der Form verteilen. Dies dann wieder für ca. 5-10 min. ins Gefrierfach geben.

Danach den Rest Schokolade über die Erdnussbutter geben (es soll eine glatte Schoko-Oberfläche entstehen).

Die Erdnussbutter Cups für 1-2 Stunden in den Kühlschrank geben und anschließend genießen!