



Schoko Erdnussbutter Bällchen

Schoko Erdnussbutter Bällchen

200 g Nick Peanutbutter creamy

50 g weiche Butter

150 g Puderzucker

200 g Schokolade

1 Teelöffel Vanilleextrakt

1 Teelöffel Rinatura Kokosöl kaltgepresst Bio

Gesamtzeit: 1 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 25 Personen

Optional:

fein gehackte Erdnüsse

Schoko Erdnussbutter Bällchen

1.

In einer Schüssel die Erdnusscreme, die weiche Butter, den Puderzucker und Vanilleextrakt gut vermengen.

Die Masse zu kleinen Bällchen formen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Teller legen.

Die geformten Bällchen für etwa 30 min. bis 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, damit sie fest werden (oder 15-20 min. ins Gefrierfach legen).

Schokolade über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle vorsichtig schmelzen. 1 TL Kokosöl hinzufügen.

Erdnussbutter-Bällchen mit der geschmolzenen Schokolade überziehen, bis sie vollständig bedeckt sind. Bällchen mit einer Gabel herausnehmen und zurück auf das Backpapier legen. Ggf. mit fein gehackten Erdnüssen bestreuen.

Bällchen in den Kühlschrank oder ins Gefrierfach geben, damit die Schokolade fest wird.