

Peanut Butter Cups - vegan

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Portionen

350 g Zartbitterschokolade (75 % Kakao-Anteil)
200 g Erdnussmus
Meersalz (optional)

Besonderes Zubehör
Muffinförmchen

Ich weiß noch genau, als mich der **Peanut Butter Cup** Trend aus Amerika erreicht hat. Ich habe ein kurzes Rezept-Video gesehen und war total überrascht von der einfachen Zubereitung der Erdnussbutter-Pralinen. **Schokolade und Peanut Butter?** Die beste Kombination überhaupt! Wenn du auch so ein Erdnussmus-Liebhaber bist wie ich, wirst du dich in dieses **Rezept für vegane Peanut Butter Cups** schockverlieben. Du brauchst **nur 2 Zutaten** und ein paar Muffinförmchen - und natürlich Lust auf einen kleinen Snack, der deine süßen Gelüste nach den beliebten amerikanischen Reese's stillt.

- 1 -

Zartbitterschokolade über Wasserbad schmelzen.

- 2 -

Geschmolzene Zartbitterschokolade in den Muffinförmchen gleichmäßig verteilen, sodass der Boden bedeckt ist. Alle Förmchen für ca. 10 Minuten ins Gefrierfach stellen.

- 3 -

Ein Esslöffel Erdnussmus auf der ausgehärteten Schokolade verteilen. Erneut 10 Minuten gefrieren lassen.

- 4 -

Restliche Schokolade auf den Erdnuss-Pralinen verteilen und optional etwas Meersalz auf den Talern verteilen. Peanut Butter Cups im Gefrierfach vollständig aushärten lassen.

- 5 -

Erdnuss-Pralinen vor dem Verzehr im Kühlschrank antauen lassen.