

Muffin & Cupcake



Art.-Nr. 661011



STÄDTER®

Peanut Butter Cups

ERGIBT 12 CUPS | ARBEITSZEIT: CA. 20 MINUTEN

Zutaten: 140 g Erdnussbutter, 20 g weiche Butter, ½ EL Kokosöl, 60 g Puderzucker, ca. ½ TL Salz, 200 g Zartbitter-Schokolade, 200 g Vollmilch-Schokolade, 5 g grobes Meersalz

Zubereitung:

In einer Schüssel Erdnussbutter, Butter und Kokosöl glatrühren. Puderzucker und Salz in die Erdnussbutter-Mischung geben und ebenfalls verrühren. Die Schokolade in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad auflösen. Die Erdnussbutter-Masse in 12 Teile aufteilen, zu Kugeln formen und etwas platt drücken. Ein Muffinblech mit Papier-Backförmchen auslegen.

Wenn die Schokolade aufgelöst ist, etwas davon in jedes Muffin-Förmchen geben, bis der Boden bedeckt ist. Die Erdnussbutter-Kugeln auf die Schokolade legen. Die restliche Kuvertüre auf die Masse verteilen und mit etwas Meersalz bestreuen. Für mind. eine Stunde in den Kühlschrank stellen und komplett durchkühlen lassen.

