



Peanut Butter Cups

für Erdnussbutter - Fans, sehr nah am Original von Reese's, ergibt 20 Stück

Butter, Puderzucker und Erdnussbutter in einem Topf bei niedriger Temperatur zu einer dickflüssigen Masse schmelzen. Vom Herd nehmen. Die Kekse zerkleinern (z. B. in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz kleinwalken), zur Erdnussmasse hinzufügen und umrühren.

Zum Formen der Cups eignen sich am besten handelsübliche Muffin-Papierbackformen. Die noch warme und flüssige Masse ca. 1 cm hoch in die Papierförmchen einfüllen (2 Papierformen ineinander sorgen für höhere Stabilität) und die „Rohlinge“ im Gefrierfach ca. eine halbe Stunde fest werden lassen.

Für den Überzug die Kuvertüre im Wasserbad nach Packungsanleitung schmelzen und zum Schluss 1 EL neutrales Pflanzenöl hinzufügen.

Die erkaltete Erdnussmasse aus den Papierförmchen lösen und in dieselben Papierförmchen ca. 1 - 1,5 TL flüssige Kuvertüre geben und durch leicht schräges Drehen der Förmchen die Kuvertüre am Rand hoch fließen lassen (so hoch wie die Erdnussfülle). Den Erdnussrohling auf die noch flüssige Schokolade setzen und oben mit Schokolade bedecken.

Die Kuvertüre fest werden lassen und bei kühler Temperatur, aber am besten nicht im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp: Man kann auch kleinere Pralinen statt der Cups formen. Dazu die Erdnussmasse leicht abkühlen lassen und zu Kugeln oder Nocken formen. Die geformte Masse im Gefrierfach ca. eine halbe Stunde fest werden lassen und anschließend mit der Kuvertüre überziehen.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Ruhezeit	ca. 1 Stunde
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad	simpel
Kalorien p. P.	ca. 3389



Zutaten für 1 Portionen:

80 g	Butter
90 g	Puderzucker
175 g	Erdnussbutter mit Stückchen
8	Keks(e) (Vollkorn-Butterkekse)
250 g	Kuvertüre, vollmilch
1 EL	Pflanzenöl, neutrales
	Papierförmchen

Rezept von: nat17