

Peanutbutter Cup Konfekt

Leckerer Peanutbutter Cup Konfekt

Peanutbutter Cup Konfekt lässt sich ganz einfach zubereiten. Anstelle von Muffin- oder Cup Cake Förmchen, habe ich einfach Pralinenformen genutzt. So erhält man quasi viele kleine Peanutbutter Cups, die man sich mit einem „Happs“ in den Mund stecken, oder auch super als Topping für Porridge, Quark oder Joghurt nutzen kann.

Für das Konfekt habe ich dunkle Kuvertüre verwendet, die ihr aber auch durch normale dunkle Schokolade ersetzen könnt. Wer keine dunkle Schokolade mag, kann diese durch Vollmilchschokolade ersetzen, das ist unheimlich lecker. Ebenso könnt ihr auch Erdnussbutter mit Stückchen verwenden, was ich persönlich sogar noch ein bisschen besser finde, aber das ist natürlich Geschmackssache ☐

Süße Mini Pancakes – Der absolute Frühstücks-Trend

Für das Konfekt die Zartbitter Schokoladen fein hacken und zusammen mit dem Kokosöl in der Mikrowelle, oder über einem Wasserbad schmelzen. Anschließend gut miteinander verrühren. Nun mit der Hälfte der flüssigen Schoko-Masse, die Pralinenförmchen zu etwa 1/3 füllen. Für 5 Minuten in den Gefrierschrank stellen. Währenddessen die Erdnussbutter zusammen mit dem Kokosöl und dem Honig in eine Schüssel geben und ebenfalls schmelzen lassen. Gut umrühren und mit einer Prise Salz würzen.

Die Erdnuss-Masse auf die gekühlte Schokoladenschicht geben und gut glattstreichen. Für weiter 5 Minuten in den Froster

geben. Die restliche dunkle Schokolade evtl. noch einmal schmelzen. Anschließend gleichmäßig als letzte Schicht auf der Erdnuss-Masse verteilen und für gute 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für süße Leckereien zum ausprobieren & nachmachen



Chili-Salz-Mandeln



Gebrannte Haselnüsse



Fruchtleder



Sesam-Cashew-Riegel



Rice Krispies Treats



Gebrannte Walnüsse



Cashew-Dattel-Energy Bites



Peanutbutter Cup Konfekt



Neuerscheinung

Kalorienarme Rezepte

**190 Rezepte unter 500 Kalorien
für ein gesundes Mittag- & Abendessen**

**Ab sofort als eBook
& Taschenbuch erhältlich!**

[mehr Infos zum Buch](#)