

# REESE'S / ERDNUSSBUTTER-CUPS / NACHGEMACHT – ORIGINAL TRIFFT SALLY



Wer kennt sie nicht? Die Süßigkeit Reese's aus den USA in der orangenen Verpackung. Doch sind diese super einfach selber gemacht, da sie aus nur 2 Zutaten bestehen: Erdnussbutter und Schokolade. Ich persönlich bevorzuge immer die Zartbitterkuvertüre bzw. herbe Schokolade. Im Original sind die Erdnussbutter-Cups mit Vollmilch Schokolade hergestellt. Beide Varianten sind wirklich super lecker.



Zubereitungszeit

**20 Minuten**



Kühlzeit

**30 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 15

## SCHOKOLADE TEMPERIEREN

Hacke die Kuvertüre fein und schmilz zwei Drittel davon über einem heißen aber nicht mehr kochenden Wasserbad. Nimm die Schokolade vom Wasserbad herunter und rühre das restliche Drittel und auch das Kokosöl ein. Gib die Schokolade in eine Dosierflasche oder einen Spritz-/Gefrierbeutel.

## CUPS HERSTELLEN

Gib nun jeweils etwas Schokolade in kleine Muffin Förmchen, sodass der Boden bedeckt ist. Streiche die Schokolade am Rand mit einem Pinsel hoch. So entsteht der Schokoladen Cup. Stelle die Muffinförmchen kurz in den Kühl- oder Gefrierschrank. Wiederhole diesen Schritt bei Bedarf, sollte die Schokoschicht zu dünn sein.

## CUPS BEFÜLLEN

Fülle die Erdnussbutter in eine Dosierflasche oder einen Spritz- oder Gefrierbeutel. Erwärme die Erdnussbutter darin in einem warmen Wasserbad, sodass sie flüssig wird. Fülle diese nun in die vorbereiteten Cups und stelle sie erneut für etwa 15 Minuten kühl. Verteile anschließend die restliche Schokolade auf der Erdnussbutter und verschließe so die Cups. Lasse die Kuvertüre festwerden. Lagere die Erdnussbutter Cups im Kühlschrank. Zum Servieren sollten sie aber leicht warm werden, damit sie ihr volles Aroma entfalten können. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

## ZUTATEN:

- 150 g** Schokolade (Zartbitter oder Vollmilch)
- 1 TL** Kokosöl
- 200 g** Erdnussbutter (cremig)