



# Reese's Erdnussbutter-Cups

## Zutaten für 15 Stück

**Zubereitung:** 20 Min. | **Kühlzeit:** 30 Min.

### Zutaten:

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



Mehr Backrezepte finden Sie unter  
[interspar.at/sally](https://interspar.at/sally)





## Reese's Erdnussbutter-Cups selbstgemacht – Original trifft Sally

Wer kennt sie nicht? Die Süßigkeit Reese's aus den USA in ihrer orangenen Verpackung. Diese Erdnussbutter-Cups kann man aber auch ganz einfach selbst herstellen, da sie aus nur 3 Zutaten bestehen: Erdnussbutter und Schokolade. Ich persönlich bevorzuge immer die Zartbitter-Kuvertüre bzw. herbe Schokolade. Im Original sind die Erdnussbutter-Cups mit Vollmilch-Schokolade hergestellt. Beide Varianten schmecken wirklich großartig!

### Zubereitung:

#### Schokolade temperieren

Hacke die Kuvertüre fein und schmelze zwei Drittel davon über einem heißen - aber nicht mehr kochenden - Wasserbad. Nimm danach die Schokolade vom Wasserbad 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- oder Pralinenförmchen, sodass der Boden bedeckt ist. Streiche die Schokolade am Rand mit einem Pinsel hoch. So entsteht der Schokoladen Cup. Stelle die Förmchen zum Abkühlen kurz in den Kühl- oder Gefrierschrank. Wiederhole diesen Schritt bei Bedarf, sollte die Schokoladeschicht 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 kalt. Verteile anschließend die restliche Schokolade auf der Erdnussbutter und verschließe so die Cups. Die Erdnussbutter Cups solltest du unbedingt im Kühlschrank lagern, beim Servieren sollten sie aber nicht mehr ganz kalt sein, damit sie ihr volles Aroma entfalten können.

Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!



Mehr Backrezepte finden Sie unter  
[interspar.at/sally](https://interspar.at/sally)

