

Erdnuss-Schoko-Konfekt

Heute wartet die geniale Kombination aus Erdnussbutter, Schokolade und Fleur de Sel auf Euch. Mein Schwager und seine Frau haben uns aus ihrem Amerika-Urlaub Peanutbutter-Cups mitgebracht und nachdem die aufgegessen waren, hab ich etwas rumprobiert und die für uns perfekte Zusammensetzung erforscht... viel Spass damit!



Zutaten (ca. 20 Stück):

-
- **40 g Butterkekse**
 - **60 g cremige Erdnussbutter**
 - **1 EL Butter**
 - **2 EL Puderzucker**
 - **100 g dunkle Kuvertüre**
 - **100 g Zartbitterschokolade**
 - **2 TL neutrales Öl**
 - **nach Belieben etwas Fleur de Sel**

▪ 20 Mini-Muffinformen

Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle fein zerdrücken. Erdnussbutter und Butter im Wasserbad auf dem Herd bei niedriger Hitze kurz anschmelzen lassen. Puderzucker und die Kekse zur Erdnussbutter geben und zu einer relativ festen Masse verrühren. Kalt stellen. Die Masse sollte anschließend mit den Händen formbar sein - wenn sie zu weich ist, einfach noch ein paar Keksbrösel einarbeiten.

In der Zwischenzeit die Kuvertüre und Schokolade grob hacken und zusammen mit dem Öl im Wasserbad schmelzen. Glatt rühren und jeweils eine kleine Menge davon auf die Böden der Muffinförmchen verteilen (ca. 1 knapper TL - der Boden sollte grad so bedeckt sein). Kurz in den Kühlschrank stellen. Restliche Schokolade im Wasserbad lassen, damit sie flüssig bleibt.



Nun die Erdnussmasse zu 20 kleinen Kugeln formen, diese platt drücken - der Durchmesser sollte etwas kleiner sein als die Muffinformen. Jeweils 1 Stück in die Förmchen auf die nun fast feste Schokolade legen. Mit der restlichen Schokolade bedecken und wieder kalt stellen. Wenn die Schokolade fast erstarrt ist, nach Belieben einige Flocken Fleur de Sel auf die Pralinen geben (sie schmecken aber auch ohne sehr gut!). Das Salz gibt einfach noch den letzten Kick.



© Leckerleckerliese.de