

REZEPT

Erdnussbutter- bällchen

Zubereitungszeit: **20 min.** Portionen: **ca. 30 Stück**



Zutaten

60 g weiche Butter
400 g Erdnussbutter ungesüßt
300 g Puderzucker
2 EL Ahornsirup
1/2 TL Vanilleextrakt
oder gemahlene Vanille optional
300 g Zartbitter - Schokolade 70% Kakaoanteil

Zubereitung

1. Die Butter, die Erdnussbutter, den Puderzucker, den Ahornsirup und die Vanille in einer Schüssel miteinander vermengen. Die Masse kurz kaltstellen.
2. In der Zwischenzeit die Schokolade in kleine Stücke brechen und über dem warmen Wasserbad (oder in der Mikrowelle) schmelzen.
3. Die Erdnussmasse aus dem Kühlschrank nehmen und zu kleinen Kugeln formen. Die Kugeln in die flüssige Schokolade tauchen, etwas abtropfen lassen und auf einen mit Backpapier ausgelegten Teller, servieren.
4. Die Erdnussbutter - Bällchen am besten über Nacht in den Kühlschrank auskühlen lassen. Wenn man es eilig hat, kann man sie auch für 30 Minuten in die Tiefkühltruhe stellen.
5. Guten Appetit und viel Spaß bei der Zubereitung!