



## Peanut-Butter-Cups

### Zutaten für 8 große Cups

#### Schokoladenschicht:

100g Low carb Schokolade (z.B. no sugar added/ Vollmilch)  
20g Weidebutter  
30g Kokosöl  
Vanillearoma

#### Peanutbutter-Schicht:

200g Erdnussbutter, ungesüßt  
25g Weidebutter  
50g Kokosöl  
10g Proteinpulver Vanillegeschmack  
Süßmittel nach Geschmack (z.B. Süßstoff flüssig)

Cupcake-Förmchen /Pralinenformen aus Silikon

#### Nährwerte pro Cup:

5,4gKH/35gF/9,5gEW/343Kcal

### Zubereitung

1. Für die Schokoladenschicht die Schokolade mit der Weidebutter, dem Kokosöl und dem Aroma über dem Wasserbad langsam schmelzen lassen.
2. Förmchen nach Wahl bereitstellen und die Hälfte der Schokoladenmasse einfüllen und in den Kühlschrank stellen.
3. In der Zwischenzeit über einem zweiten Wasserbad die Erdnussbutter mit der Weidebutter und dem Kokosöl schmelzen.
4. Proteinpulver und Süßmittel zufügen, abschmecken und alles zu einer homogenen Masse verrühren.
5. Die Erdnussbuttermasse auf die erste Schokoladenschicht geben und erneut im Kühlschrank auskühlen.
6. Wenn die Schichten fest genug sind, die restliche Schokoladenmasse gleichmäßig verteilen und abschließend noch einmal im Kühlschrank auskühlen lassen.
7. Die fertigen Peanut-Butter-Cups aus den Formen lösen und in einer Dose im Kühlschrank aufbewahren.