



Nobake Erdnussbutter Käsekuchenballs

Description



Zutaten

- 200 g Frischkäse (Zimmertemperatur)
- 120 g cremige Erdnussbutter
- 100 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 150 g Zartbitterschokolade (geschmolzen)
- 2 EL gehackte Erdnüsse (optional)

Zubereitung

- 1- Grundmasse herstellen: Den Frischkäse, die Erdnussbutter, den Puderzucker und das Vanilleextrakt in einer Schüssel gut rühren. Die Masse für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit sie fester wird.
- 2- Bällchen formen: Aus der gekühlten Masse kleine Bällchen formen (ca. 2-3 cm Durchmesser) und auf ein Backpapier legen. Die geformten Bällchen nochmals 20 Minuten kühlen.
- 3- Bällchen überziehen: Die geschmolzene Zartbitterschokolade in eine Schüssel geben. Die Bällchen einzeln in die Schokolade tauchen, überschüssige Schokolade abtropfen lassen und zurück auf das Backpapier legen.
- 4- Dekorieren: Optional mit gehackten Erdnüssen bestreuen, bevor die Schokolade fest wird.
- 5- Kühlen: Die Bällchen mindestens 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Kühlzeit: ca. 1 Stunde
Portionen: ca. 20-25 Stück
Kalorien: ca. 100 kcal pro Stück

Category

1. Frisch eingetroffen

Date Created
Dezember 9, 2024

Author
jeanny

default watermark