PORTIONEN	ZEIT GESAMT	LEVEL
20	30 min	easy

Rezept

ERDNUSS-SCHOKORIEGEL

Ich war schon früher immer ein riesiger Fan von Snickers, allerdings eher nicht von den großen Riegeln, sondern von den Minis. Irgendwie haben die besser geschmeckt. Auf der Suche nach einer low carb tauglichen Version, ist dieses Rezept eines Erdnuss-Schoko-Riegel entstanden. Ja, es fehlt die Karamellschicht (die kommt vielleicht demnächst noch dazu), aber der Geschmack ist schon jetzt einfach klasse. Unglaublich, wie sehr es den Geschmack verfeinert, wenn man nicht nur einfach Erdnüsse dazu verwendet, sondern eine Mischung aus gesalzenen und ungesalzenen Erdnüssen. Ich hätte nie gedacht, dass gesalzen und Schokolade irgendwie zusammen passen und habe bisher meist Abstand von solchen Schokoladenkreationen gemacht. Aber hier ist die Kombination daraus wirklich toll.
Bitte achte bei der Auswahl Deiner Erdnussbutter/-creme darauf, dass sie frei von Palmöl/-fett ist und keinen Zuckerzusatz enthält. Im Grunde handelt es sich um 100% Erdnüsse.

ZUTATEN

- 200 g Erdnusscreme
- 100 g gesalzene Erdnüsse
- 100 g ungesalzene Erdnüsse
- Süße nach Wahl und Geschmack (ich nutze meist pulverisiertes Xylit)
- 25 g Butter
- 2 Tafeln no sugar added Schokolade (entweder je 1x Zartbitter und weiße, oder 2x Vollmilch) – 160 g Schokolade

Und wie lange sind die haltbar?
Ich verstehe die Frage nicht.

BALLONBROETCHEN

SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Achtung, nicht zu heiß werden lassen, da sie sonst ihren Glanz verliert.

SCHRITT 2

Flüssige Schokolade dünn in geeignete Pralinenformen (am besten aus Silikon) geben und mit einem passenden Backpinsel die Seitenwände ausstreichen. So ist nachher die komplette Snickerspraline mit einem Schokoladenmantel umgeben.
Restliche Schokolade für später aufheben.
Form nun bis zum nächsten Schritt in der Gefriertruhe kühlen.

SCHRITT 3

Erdnusscreme mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Erdnüsse in einem Multizerkleinerer stückig häkseln und in die flüssige Creme geben. Ggfs. mit pulverisiertem Xylit süßen. Alles gut miteinander vermischen.

SCHRITT 4

Die gekühlten Schokoformen aus der Gefriertruhe nehmen und mit dem Erdnussgemisch füllen. Nicht komplett füllen, so dass noch etwas Platz für die restliche Schokolade als Deckel der Praline ist. Nun die Form erneut in die Gefriertruhe geben, so dass auch die Erdnussmasse schön fest wird.

SCHRITT 5

Restliche Schokolade wieder verflüssigen und die fast fertigen Snickersriegelchen aus dem Eisschrank nehmen, die Schokolade als Abschluss über die feste Erdnussmasse geben und glattstreichen. Nun die Formen wieder kühlen und so bald diese kalt genug geworden sind, dass auch der Deckel (der ja eigentlich der Boden der Praline ist, wenn man sie aus der Form herausgestülpt hat) fest geworden ist, aus der Kühlung nehmen, die Pralinen heraus nehmen und ein einer Box – am besten im Kühlschrank bis zum Verzehr lagern.

TIP

Wer sich weniger Arbeit machen möchte, und auf die eigentliche Form der Riegel nicht so viel Wert legt, kann auch einfach nur die Erdnussmasse in die Form geben und wenn diese fest geworden ist (nach wie vor in der Gefriertruhe), in die geschmolzene Schokolade tauchen. Das geht schneller, bringt aber auch nicht so schöne glatte Snickers hervor.