



## OVO ERDNUSS CUPS



## ZUBEREITUNG OVO ERDNUSS CUPS

### ZUTATEN

200 g Ovomaltine Schokolade  
200 g Ovomaltine Schokolade  
Noir  
180 g Erdnussbutter  
2 EL Ahornsirup  
2 Bananen, reif  
1 EL Kokosnussöl  
etwas Meersalz  
120 g OVO Rocks

1. Ovomaltine Schokolade und Ovomaltine Schokolade Noir klein hacken, langsam im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen.
2. 30 - 35 Pralinenförmchen auf ein kleines Backblech stellen.
3. Einen gestrichenen Teelöffel geschmolzene Ovomaltine Schokolade auf den Boden aller Pralinenförmchen füllen. Restliche Schokolade (ca. die Hälfte) beiseitestellen.
4. Die Erdnussbutter mit dem Ahornsirup vermischen. Falls die Erdnussbutter hart ist, kann diese für 20 - 30 Sekunden in der Mikrowelle bei 600W erhitzt werden. Somit schmilzt die Erdnussbutter und kann besser mit dem Ahornsirup verrührt werden.
5. Die Bananen in 30 - 35 dünne Scheiben schneiden. Je eine Scheibe in die Pralinenförmchen geben. Bananenscheibe mit den Fingern leicht in die Schokolade drücken.
6. Je einen Teelöffel Erdnussbutter-Masse in die Pralinenförmchen füllen.
7. Die restliche Schokolade nochmals zusammen mit dem Kokosnussöl erhitzen, damit die Schokolade flüssig wird.
8. Die flüssige Schokolade über die Erdnussbutter in den Pralinenförmchen verteilen, sodass eine glatte Schokoladenoberfläche entsteht.
9. Etwas Meersalz über die OVO Erdnuss Cups streuen und je 1-2 OVO Rocks auf die Cups geben, ein wenig festdrücken.
10. Die OVO Erdnuss Cups für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
11. Frisch aus dem Kühlschrank oder nach Belieben aus dem Tiefkühler genießen.