



Kleine SNICKERS-Käsekuchen
REZEPT

Kleine SNICKERS-Käsekuchen



ZEIT 35 Min.
ZUTATEN 9 Artikel
ZUTATEN FÜR 12 Portionen

Gehackte SNICKERS werden in den klassischen Käsekuchenteig gegeben und gebacken – ein Genuss, der alle begeistert.

ZUTATEN

- 12 runde Schokoladenwaffelkekse
- 340 g Frischkäse, bei Raumtemperatur
- 1/3 Becher Kristallzucker
- Prise Salz
- 1 Ei
- 1 Eigelb

- 3 EL saure Sahne
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- 2 normale (je 50 g) SNICKERS Original, gehackt

ANLEITUNG.

1. Ofen auf 160 °C vorheizen. 12 normale Muffinförmchen mit Papierförmchen auslegen; 1 Keks in den Boden jedes Muffinförmchens legen. Beiseite stellen.
2. Schlage den Frischkäse, den Zucker und das Salz mit dem elektrischen Mixer glatt und schaumig. Ei und Eigelb unterschlagen, bis alles gut vermengt ist; Sauerrahm und Vanille einrühren. Die Hälfte der zerkleinerten SNICKERS dazugeben. Gleichmäßig auf jedem Keks verteilen.
3. 20 bis 25 Minuten backen oder bis sie gerade fest geworden sind. Bestreue die Oberseiten mit den restlichen zerteilten SNICKERS. Auf einem Gitter 30 Minuten lang abkühlen lassen. Mindestens 4 Stunden oder bis zur vollständigen Abkühlung in den Kühlschrank stellen.
4. Alternativ kannst du die Schokoladenwaffelkekse durch Vanillewaffelkekse ersetzen.

MEHR REZEPTE WIE DIESES.



[SNICKERS Eiscreme-Brownie-Bomben](#)

Zubereitungszeit

55 Min.

Zutaten

5 Artikel



[SNICKERS Eiscreme-Erdnuss-Butterkuchen](#)

Zubereitungszeit

1 Stunde

Zutaten

9 Artikel



Süß-salziges SNICKERS-Popcorn

Zubereitungszeit

5 Min.

Zutaten

6 Artikel



SNICKERS-Eiscreme-Coffee-Float

Zubereitungszeit

20 Min.

Zutaten

7 Artikel

Source URL: <https://www.snickers.de/recipes/kleine-snickers-kaesekuchen>