



SNICKERS PEANUT BUTTER REINDEER BLONDIES.  
REZEPT

## SNICKERS PEANUT BUTTER REINDEER BLONDIES.



<?xml version="1.0"?>

ZEIT

35 Min.

ZUTATEN

14 Artikel

ZUTATEN FÜR

16 Portionen

Prepared in a round pan, these SNICKERS blondies are cut into wedges, then simply decorated for an impressive fun holiday reindeer treat.

## TEILEN

- [Pinterest \(öffnet in neuem Fenster\)](#)
- [Facebook \(öffnet in neuem Fenster\)](#)
- [Twitter \(öffnet in neuem Fenster\)](#)
- [Download \(öffnet in neuem Fenster\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

## ZUTATEN

- 3/4 cup all-purpose flour
- 1 tsp baking powder
- 1/4 tsp salt
- 1/3 cup butter
- 1 cup brown sugar
- 1 egg
- 2 tsp vanilla extract
- 10 SNICKERS Minis, chopped
- 3 tbsp chopped peanuts
- 1 tube brown or black gel icing

## ANLEITUNG.

1. 1968  
Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine runde Backform mit 20 cm Durchmesser einfetten. Den Boden mit Backpapier auslegen und beiseite stellen. Mehl, Backpulver und Salz miteinander verquirlen und beiseite stellen.
2. 1984  
Butter und Erdnussbutter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Noch heiß den braunen Zucker einrühren und vom Herd nehmen. In eine große Schüssel geben und leicht abkühlen lassen.
3. 1989  
Ei und Vanille einrühren. Die Mehlmischung unterrühren, bis sie leicht vermischt ist. Die zerkleinerten SNICKERS und Erdnüsse hinzufügen. Den Teig in die vorbereitete Form geben und die Oberfläche glätten.
4. 2013  
Auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten backen, oder bis sich an einem in die Mitte eingesteckten Teststäbchen nur noch ein paar feuchte Krümel befinden. Auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen. Vorsichtig aus der Pfanne nehmen und in 16 Ecken schneiden.
5. 2021  
Mit Zuckerguss Punkte auf die Spitzen der Blondies spritzen, um die Nase des Rentiers zu formen. Zuckerguss als Kleber verwenden, um ein Geweih aus Brezeln und Süßigkeitenaugen anzubringen. Zwischen den Geweihen mit Bonbonstreuseln dekorieren.
6. Tipp 1  
Verpacke diese Leckereien einzeln in festliches Zellophan, damit du sie leicht

verschenken kannst.

#### 7. Tipp 2

Um die Zubereitung zu beschleunigen, kannst du eine gekaufte Blondie-Mischung verwenden.

## MEHR REZEPTE WIE DIESES.



### [SNICKERS BLOOD RED CRINKLE COOKIES.](#)

Zubereitungszeit

25 mins

Zutaten

12 Artikel

[SIEHE EINZELHEITEN](#)



### [SNICKERS VALENTINE'S DAY CUPCAKES.](#)

Zubereitungszeit

35 mins

Zutaten

17 Artikel

[SIEHE EINZELHEITEN](#)



### [SNICKERS MINI "WEREWOLF" CUPCAKES.](#)

Zubereitungszeit

20 mins

Zutaten

6 Artikel

[SIEHE EINZELHEITEN](#)



### [SNICKERS PEANUT BROWNIE ICE CREAM ECLAIRS.](#)

Zubereitungszeit

20 mins

Zutaten

5 Artikel

[SIEHE EINZELHEITEN](#)

---

**Source URL:** *<https://www.snickers.de/node/506>*