

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)
- <u>Download</u> (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. 14

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. 14

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. 14

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 14

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. 14

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

SIEHE EINZELHEITEN

Source URL: https://www.snickers.de/node/506