SNICKERS MINI “WEREWOLF” CUPCAKES.
REZEPT

SNICKERS MINI “WEREWOLF” CUPCAKES.



ZEIT	20 Min.
ZUTATEN	6 Artikel
ZUTATEN FÜR	24 Portionen

These adorable mini Halloween “werewolf” cupcakes will make you howl with delight.

ZUTATEN

- 1 box (15.25 oz) vanilla cake mix
- 6 (3.6 oz) Halloween Fun Size SNICKERS, chopped
- 1 tub (16 oz) dark chocolate frosting
- 48 small candy eyes
- 24 chocolate chips

- 48 peanut halves

ANLEITUNG.

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. 24 Mini-Muffinförmchen mit Papierförmchen auslegen. Die Kuchenmischung nach Packungsanweisung zubereiten und die zerkleinerten SNICKERS hinzufügen.
2. 2 EL Teig in jede Muffinform geben und den restlichen Teig für eine andere Verwendung aufheben.
3. 10 bis 15 Minuten backen oder bis an dem in die Mitte gesteckte Teststäbchen keine Krümel mehr kleben. Auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen.
4. Die Glasur in einen Spritzbeutel mit einer kleinen Sterntülle füllen. Beginne in der Mitte und spritze Stacheln auf jeden Cupcake, um Fell, Ohren und Schnurrhaare des „Werwolfs“ darzustellen. Dekoriere jeden Cupcake mit 2 Süßigkeitenaugen, Schokosplittern als Nase und 2 Erdnusshälften als Reißzähne.
5. Für eine aufwändigere Dekoration kannst du jeden Cupcake mit roter Glasur aus der Tube mit einem roten Mund versehen.

MEHR REZEPTE WIE DIESES.



SNICKERS EASTER EGG BLONDIES.

Zubereitungszeit

35 mins

Zutaten

12 Artikel



SNICKERS-Eiscreme-Kuchen

Zubereitungszeit

30 Min.

Zutaten

8 Artikel



SNICKERS-Crêpe-Kuchen

Zubereitungszeit

40 Min.

Zutaten

14 Artikel



Kleine SNICKERS-Käsekuchen

Zubereitungszeit

35 Min.

Zutaten

9 Artikel

Source URL: *https://www.snickers.de/node/516*