



SNICKERS MINI "WEREWOLF" CUPCAKES.
REZEPT

SNICKERS MINI "WEREWOLF" CUPCAKES.



<?xml version="1.0"?>

ZEIT

20 Min.

ZUTATEN

6 Artikel

ZUTATEN FÜR

24 Portionen

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

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

- 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. 14

Ofen auf 180 °C vorheizen. 24 Mini-Muffinförmchen mit Papierförmchen auslegen. Die Kuchenmischung nach Packungsanweisung zubereiten und die zerkleinerten SNICKERS hinzufügen.

2. 14

2 EL Teig in jede Muffinform geben und den restlichen Teig für eine andere Verwendung aufheben.

3. 14

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. 14

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. Tipp

Für eine aufwändiger Dekoration kannst du jeden Cupcake mit roter Glasur aus der Tube mit einem roten Mund versehen.

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 PEANUT BUTTER REINDEER BLONDIES.

Zubereitungszeit

35 mins

Zutaten

14 Artikel

[SIEHE EINZELHEITEN](#)



SNICKERS PEANUT BROWNIE ICE CREAM ECLAIRS.

Zubereitungszeit

20 mins

Zutaten

5 Artikel

[SIEHE EINZELHEITEN](#)

Source URL: <https://www.snickers.de/node/516>