



SNICKERS VALENTINE'S DAY CUPCAKES.
REZEPT

SNICKERS VALENTINE'S DAY CUPCAKES.



<?xml version="1.0"?>

ZEIT

35 Min.

ZUTATEN

17 Artikel

ZUTATEN FÜR

16 Portionen

These SNICKERS chocolate cupcakes are an indulgent mini dessert that will please everyone on Valentine's Day.

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

- 16 SNICKERS Minis, divided
- 2/3 cup all-purpose flour
- 1/4 cup cocoa powder
- 1/2 tsp baking powder
- 1/4 tsp baking soda
- 1/4 tsp salt
- 1/2 cup granulated sugar
- 1/3 cup buttermilk
- 1/3 cup vegetable oil
- 1 egg
- 1 tsp vanilla extract
- 2 tbsp chopped toasted peanuts
- 1/2 cup brick-style plain cream cheese, at room temperature
- 1/3 cup smooth peanut butter
- 1/2 cup icing sugar, sifted
- 1/3 cup 35% heavy cream
- 1/4 cup caramel sauce

ANLEITUNG.

1. 14
Ofen auf 180 °C vorheizen. 8 Snickers Minis halbieren; beiseite legen. 16 Mini-Muffinförmchen mit Papierförmchen auslegen.
2. 14
Mehl, Kakaopulver, Backpulver, Natron und Salz miteinander verquirlen. In einer separaten Schüssel mit einem elektrischen Mixer Zucker, Buttermilch, Öl, Ei und Vanille verquirlen, bis sie gut vermischt sind; unter die Mehlmischung rühren.
3. 14
Verteile den Teig gleichmäßig in den vorbereiteten Muffinförmchen; gib die reservierten halbierten Snickers Mini in die Mitte jedes Muffins. Oberseiten glätten. 15 bis 18 Minuten backen oder bis an dem in die Mitte des Muffins gesteckten Teststäbchens keine Krümel mehr kleben. Auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen.
4. 14
Glasur: Frischkäse und Erdnussbutter leicht und schaumig schlagen; Puderzucker einrühren. In einer anderen Schüssel die Sahne steif schlagen; anschließend unter die

Erdnussbuttermischung rühren. 15 bis 20 Minuten oder bis zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen. Die restlichen SNICKERS Minis klein schneiden; beiseite stellen.

5. 14

Erdnussbutterglasur in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Glasur auf jeden Cupcake geben und mit Karamellsauce beträufeln. Mit gerösteten Erdnüssen und den beiseite gestellten zerkleinerten SNICKERS Minis bestreuen.

6. Tipp

Für einen Buttermilchersatz 1/4 Tasse Milch und 1 Teelöffel Essig verrühren; 5 Minuten stehen lassen.

MEHR REZEPTE WIE DIESES.



[SNICKERS BLOOD RED CRINKLE COOKIES.](#)

Zubereitungszeit

25 mins

Zutaten

12 Artikel

[SIEHE EINZELHEITEN](#)



[SNICKERS PEANUT BUTTER REINDEER BLONDIES.](#)

Zubereitungszeit

35 mins

Zutaten

14 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/521>