



---

SNICKERS Eiscreme-Brownie-Bomben  
REZEPT

## SNICKERS Eiscreme-Brownie-Bomben



<?xml version="1.0"?>

ZEIT

55 Min.

ZUTATEN

5 Artikel

ZUTATEN FÜR

## 10 Portionen

Die SNICKERS-Eiscreme wird von Brownies umhüllt und sorgt für einen unvergesslichen Genuss, der alle begeistern wird.

### 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 Päckchen (520 g) Brownie-Mischung
- 2 SNICKERS Eiscreme-Riegel
- 85 g dunkle Schokolade, geschmolzen
- 2 EL Karamellsauce
- 2 EL Erdnüsse, fein gehackt

## ANLEITUNG.

### 1. 1

Bereite die Brownies nach Packungsanweisung zu; backe sie in einer 25 x 18 cm großen Backform, die mit so viel Backpapier ausgelegt ist, dass an den Längsseiten ein Überstand von 2-3 cm bleibt. Vollständig abkühlen lassen.

### 2. 2

Mit einem runden 4 cm großen Ausstecher 10 runde Brownies ausstechen; beiseite stellen. Mit einem runden 2,5 cm großen Ausstecher 10 runde Brownies ausstechen; beiseite stellen. (Die restlichen Brownies für eine andere Verwendung aufheben.)

### 3. 3

10 Mini-Muffinformchen mit Frischhaltefolie oder Papierförmchen auslegen. Einen 2,5 cm großen Brownie in die vorbereiteten Förmchen drücken, dabei den Boden und die Seiten der Förmchen andrücken.

### 4. 4

Schneide jeden SNICKERS Eiscreme-Riegel in 5 Stücke; lege 1 Stück in jede Brownie-Tasse. Mit kleineren Brownie-Kreisen abdecken, flach drücken und die Eiscreme einschließen. 2 bis 3 Stunden einfrieren oder bis sie fest sind.

### 5. 5

Die Bomben aus den Muffinformchen nehmen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Jede Bombe in geschmolzene Schokolade tauchen, um die Oberseite und die Seiten zu bedecken. Zurück auf das Blech legen und 1 Stunde lang einfrieren. Bis zum Servieren gefroren halten.

### 6. 6

Kurz vor dem Servieren jede Bombe mit etwas Karamellsauce beträufeln und mit Erdnüssen bestreuen.

### 7. Tipp

Zu wenig Zeit? Wenn es schnell gehen soll, kannst du gekaufte Brownies verwenden.

# **MEHR REZEPTE WIE DIESES.**



## **Kleine SNICKERS-Käsekuchen**

Zubereitungszeit

35 Min.

Zutaten

9 Artikel

[SIEHE EINZELHEITEN](#)



## **Süß-salziges SNICKERS-Popcorn**

Zubereitungszeit

5 Min.

Zutaten

6 Artikel

[SIEHE EINZELHEITEN](#)



## **SNICKERS-Eiscreme-Coffee-Float**

Zubereitungszeit

20 Min.

Zutaten

7 Artikel

[SIEHE EINZELHEITEN](#)



## **SNICKERS-Mini-Erdnuss-Butterkuchen.**

Zubereitungszeit

15 Min.

Zutaten

11 Artikel

[SIEHE EINZELHEITEN](#)

---

**Source URL:** <https://www.snickers.de/recipes/snickers-eiscreme-brownie-bomben>