SNICKERS-Eiscreme-Kuchen
REZEPT

SNICKERS-Eiscreme-Kuchen



ZEIT	30 Min.
ZUTATEN	8 Artikel
ZUTATEN FÜR	12 Portionen

Diese SNICKERS-Kuchen werden mit einer Pfannkuchenmischung zubereitet und sind eine Karnevalsleckerei, die man gerne teilt.

ZUTATEN

- 1 1/2 Bechern Pfannkuchenmischung
- 1 EL Kristallzucker
- 1 TL Vanilleöl zum Braten
- 3/4 Becher Schlagsahne mit 35 % Fett
- 1/4 Becher Puderzucker, geteilt
- 4 (je 56 g) SNICKERS Eiscreme-Riegel

- 3 EL Karamellsauce

ANLEITUNG.

1. Verquirle die trockene Pfannkuchenmischung mit 3/4 bis 1 Tasse Wasser, Kristallzucker und Vanille, bis es eine gleichmäßige Masse ist. (Der Teig sollte dick, aber noch leicht flüssig sein.) In einen wiederverschließbaren Beutel mit abgeschnittener Ecke oder in eine Plastikflasche füllen.
2. Gieße so viel Pflanzenöl in einen mittelgroßen Topf, dass es einen Zentimeter hoch steht; erhitze es bei mittlerer Hitze, bis das Thermometer 190 °C anzeigt.
3. Gib schubweise etwa 2 Esslöffel Teig vorsichtig und schnell in die Pfanne und forme daraus eine runde Form von etwa 7 cm. Brate sie 30 Sekunden bis 1 Minute pro Seite oder bis sie auf der ganzen Seite goldbraun sind. Auf ein mit Papiertüchern ausgelegtes Tablett geben.
4. In der Zwischenzeit die Sahne und 2 Esslöffel Puderzucker mit dem elektrischen Mixer schlagen, bis sich steife Spitzen bilden. Jeden SNICKERS Eiscreme-Riegel in 3 Quadrate schneiden.
5. Die Trichterkuchen mit dem restlichen Puderzucker bestäuben. Jeweils ein Stück SNICKERS-Eiscreme und einen Tupfer Schlagsahne daraufgeben. Mit einem Spritzer Karamell garnieren.
6. Alternativ kannst du die Karamellsauce auch mit Fudge-Sauce tauschen.
7. Mit 1/2 Tasse zerkleinerter Erdnüsse garnieren.

MEHR REZEPTE WIE DIESES.



SNICKERS Eiscreme-Brownie-Bomben

Zubereitungszeit

55 Min.

Zutaten

5 Artikel



SNICKERS-Mini-Erdness-Butterkuchen.

Zubereitungszeit

15 Min.

Zutaten

11 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/recipes/snickers-eiscreme-kuchen*