



SNICKERS-Eiscreme-Kuchen
REZEPT

SNICKERS-Eiscreme-Kuchen



<?xml version="1.0"?>

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.

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 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
Verquirl 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 Trichterkekse mit dem restlichen Puderzucker bestäuben. Jeweils ein Stück SNICKERS-Eiscreme und einen Tupfer Schlagsahne daraufgeben. Mit einem Spritzer Karamell garnieren.
6. Tipp
Alternativ kannst du die Karamellsauce auch mit Fudge-Sauce tauschen.
7. Tipp
Mit 1/2 Tasse zerkleinerter Erdnüsse garnieren.

MEHR REZEPTE WIE DIESES.



[SNICKERS Eiscreme-Brownie-Bomben](#)

Zubereitungszeit

55 Min.

Zutaten

5 Artikel

[SIEHE EINZELHEITEN](#)



[SNICKERS-Mini-Erdness-Butterkuchen.](#)

Zubereitungszeit

15 Min.

Zutaten

11 Artikel

[SIEHE EINZELHEITEN](#)



[SNICKERS-Crêpe-Kuchen](#)

Zubereitungszeit

40 Min.

Zutaten

14 Artikel

[SIEHE EINZELHEITEN](#)



[Kleine SNICKERS-Käsekuchen](#)

Zubereitungszeit

35 Min.

Zutaten

9 Artikel

[SIEHE EINZELHEITEN](#)

Source URL: <https://www.snickers.de/recipes/snickers-eiscreme-kuchen>