SNICKERS EASTER EGG BLONDIES.
REZEPT

SNICKERS EASTER EGG BLONDIES.



ZEIT	35 Min.
ZUTATEN	12 Artikel
ZUTATEN FÜR	12 Portionen

Studded with SNICKERS, these rich blondies are cut into classic Easter egg shapes and decorated with candy melts for a fun and festive treat.

ZUTATEN

- 1 cup all-purpose flour
- 1 tsp baking powder
- 1/2 tsp salt
- 1/2 cup unsalted butter
- 1 cup brown sugar
- 1 egg

- 2 tsp vanilla extract
- 12 SNICKERS Minis, chopped and divided
- 1/2 cup prepared vanilla frosting
- 1 oz pastel purple candy melts, melted
- 1 oz pastel yellow candy melts, melted
- 1 oz pastel blue candy melts, melted

ANLEITUNG.

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Lege eine gefettete quadratische 23 cm-Backform mit so viel Backpapier aus, dass die Ränder überstehen. Mehl, Backpulver und Salz miteinander verquirlen und beiseite stellen.
2. Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen; braunen Zucker einrühren. Vom Herd nehmen. In eine große Schüssel geben und vollständig abkühlen lassen.
3. Ei und Vanille unterrühren. Die Mehlmischung unterrühren, bis sie leicht vermischt ist. Die Hälfte der zerteilten SNICKERS Minis dazugeben. Den Teig in die vorbereitete Backform kratzen und die Oberfläche glätten.
4. Auf der mittleren Schiene des Ofens 20 bis 25 Minuten backen oder bis nur noch wenige feuchte Krümel an einem in die Mitte gesteckten Zahnstocher haften; auf dem Rost vollständig abkühlen lassen.
5. Aus der Form nehmen und das Backpapier entfernen. Den Zuckerguss darauf verteilen. Mit 5 cm großen, eiförmigen Ausstechern 12 Blondie-Eier ausstechen (die restlichen Blondies für eine andere Verwendung aufheben).
6. Die Eier mit Zuckerschmelze verzieren. Mit den restlichen zerteilten SNICKERS® Minis bestreuen.
7. Alternativ kannst du auch mit Osterstreuseln oder pastellfarbenen Zuckergussröhrchen anstelle von Zuckerschmelze dekorieren.

MEHR REZEPTE WIE DIESES.



SNICKERS MINI “WEREWOLF” CUPCAKES.

Zubereitungszeit

20 mins

Zutaten

6 Artikel



SNICKERS-Eiscreme-Kuchen

Zubereitungszeit

30 Min.

Zutaten

8 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/node/556*