



SNICKERS EASTER EGG BLONDIES.
REZEPT

SNICKERS EASTER EGG BLONDIES.



<?xml version="1.0"?>

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.

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 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. 14
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. 14
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. 14
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. 14
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. 14
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. 14
Die Eier mit Zuckerschmelze verzieren. Mit den restlichen zerteilten SNICKERS® Minis

bestreuen.

7. Tipp

Alternativ kannst du auch mit Osterstreuseln oder pastellfarbenen Zuckergussröhrchen anstelle von Zuckerschmelze dekorieren.

MEHR REZEPTE WIE DIESES.



[SNICKERS BLOOD RED CRINKLE COOKIES.](#)

Zubereitungszeit

25 mins

Zutaten

12 Artikel

[SIEHE EINZELHEITEN](#)



[SNICKERS VALENTINE'S DAY CUPCAKES.](#)

Zubereitungszeit

35 mins

Zutaten

17 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](#)

Source URL: *<https://www.snickers.de/node/556>*