SNICKERS-Crêpe-Kuchen
REZEPT

SNICKERS-Crêpe-Kuchen



ZEIT	40 Min.
ZUTATEN	14 Artikel
ZUTATEN FÜR	14 Portionen

Mit einer Schicht aus Karamell, Erdnüssen und Schlagsahneglasur wird dieser SNICKERS-Crêpe-Kuchen Jung und Alt gleichermaßen begeistern.

ZUTATEN

- 1 Becher Milch 2 % Fettanteil, bei Raumtemperatur
- 3/4 Becher Mehl, gesiebt
- 2 EL Butter, geschmolzen
- 2 Eier, bei Raumtemperatur
- 1/4 TL Salz
- 1 EL Rapsöl

- 113 g Frischkäse, bei Raumtemperatur und geteilt
- 2 EL glatte Erdnussbutter
- 2 EL Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1/2 Becher Schlagsahne mit 35 % Fett
- 1/2 Becher gehackte, geröstete Erdnüsse
- 1/2 Becher Dulce de Leche
- 2 normale (je 50 g) SNICKERS Original, gehackt

ANLEITUNG.

1. Crêpes: Milch, Mehl, Butter, Eier und Salz mit einem Mixer verrühren, bis die Mischung gleichmäßig ist. Durch ein feinmaschiges Sieb geben; mindestens 30 Minuten stehen lassen (der Teig sollte die Konsistenz von dicker Schlagsahne haben; bei Bedarf mit etwas Wasser verdünnen).
2. Eine Bratpfanne mit 20 cm Durchmesser und Antihaftbeschichtung bei mittlerer Hitze erwärmen und mit einem Teil des Öls bepinseln. 3 Esslöffel Teig in die Pfanne geben und verteilen, damit der Boden der Pfanne bedeckt ist. 60 bis 90 Sekunden backen oder bis sich die Crêpes an den Rändern zu wölben beginnen. Wenden und ca. 30 Sekunden braten, bis sie fest sind. Wiederhole den Vorgang mit dem restlichen Teig und bepinsle die Pfanne nach Bedarf mit Öl. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben (der Teig sollte für 12 Crêpes reichen). Vollständig abkühlen lassen.
3. Crêpe-Kuchen: Mit einem elektrischen Mixer 60 g Frischkäse und Erdnussbutter glatt rühren; beiseite stellen.
4. In einer separaten Schüssel den restlichen Frischkäse, Puderzucker und Vanille verquirlen. In einer separaten Schüssel die Sahne steif schlagen und unter die Frischkäse-Puderzucker-Mischung rühren, bis sie leicht und schaumig ist. Beiseite stellen.
5. Einen Crêpe auf einen Servierteller legen. Mit 1/4 Becher Schlagsahne bestreichen. Mit einem weiteren Crêpe bedecken; 1 EL Erdnussbuttermischung darauf geben. Mit 4 TL Erdnüssen bestreuen. Mit einer weiteren Crêpe bedecken; mit 4 TL Dulce de Leche beträufeln und mit 1/4 Tasse zerkleinerten SNICKERS bestreuen. Die Schichten 4 Mal wiederholen. 20 bis 30 Minuten oder bis zum Festwerden in den Kühlschrank stellen.
6. Mit der restlichen Schlagsahnemischung, den gehackten SNICKERS und den Erdnüssen garnieren. Mit der restlichen Dulce de Leche beträufeln. Zum Servieren in 14 Stücke schneiden.
7. Die geschmolzene Zartbitterschokolade darüber träufeln und nach Belieben mit einer Prise Meersalz bestreuen.

MEHR REZEPTE WIE DIESES.



SNICKERS-Mini-Erdness-Butterkuchen.

Zubereitungszeit

15 Min.

Zutaten

11 Artikel



Süß-salziges SNICKERS-Popcorn

Zubereitungszeit

5 Min.

Zutaten

6 Artikel



Kleine SNICKERS-Käsekuchen

Zubereitungszeit

35 Min.

Zutaten

9 Artikel



SNICKERS-Eiscreme-Coffee-Float

Zubereitungszeit

20 Min.

Zutaten

7 Artikel

Source URL: *https://www.snickers.de/recipes/snickers-crepe-kuchen*