



SNICKERS PEANUT BROWNIE ICE CREAM ECLAIRS.
REZEPT

SNICKERS PEANUT BROWNIE ICE CREAM ECLAIRS.



<?xml version="1.0"?>

ZEIT

20 Min.

ZUTATEN

5 Artikel

ZUTATEN FÜR

12 Portionen

SNICKERS Peanut Brownie Ice Cream Bars are cut into pieces, then drizzled with caramel for a delicious 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

- 24 ladyfinger cookies
- 1/2 cup dark chocolate chips
- 4 (2.0 oz) SNICKERS Peanut Brownie Ice Cream Bar, each cut into 6 pieces
- 3 tbsp caramel sauce
- 1/4 cup unsalted peanuts, chopped

ANLEITUNG.

1. 14
Tauche die Oberseiten von 12 Löffelbiskuits in geschmolzene Zartbitterschokolade; lege sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und stelle sie kalt, bis die Schokolade fest ist.
2. 1930
Lege 2 Stück SNICKERS Erdnuss-Brownie-Eiscreme-Riegel auf die normalen Löffelbiskuits und lege die in Schokolade getauchten Löffelbiskuits darauf, sodass die Schokoladenseite nach oben zeigt. Zurück auf das Backblech legen; etwa 5 Minuten einfrieren oder bis zum Servieren.
3. 1968
Die Karamellsauce über die Keks-Eclairs träufeln und mit den zerkleinerten Erdnüssen bestreuen.

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/571>