



SNICKERS Eiscreme-Erdnuss-Butterkuchen
REZEPT

SNICKERS Eiscreme-Erdnuss-Butterkuchen



ZEIT 1 Stunde
ZUTATEN 9 Artikel
ZUTATEN FÜR 10 Portionen

Ein einfaches Rezept, das SNICKERS Original Eiscreme-Riegel, Butterkeks Krümel, Frischkäse, Karamellsauce und Schokoladensauce enthält.

ZUTATEN

- 1 Becher Butterkekskrümel
- 1/4 Becher ungesalzene Butter, geschmolzen
- 170 g Frischkäse, weich
- 2 EL Erdnussbutter, glatt
- 1/2 Becher Schlagsahne
- 1 (50 g) SNICKERS Schokoriegel, grob gehackt
- 2 (56 g) SNICKERS Original Eiscreme-Riegel, in je 5 Stücke geschnitten
- 2 EL Schokoladensoße
- 2 EL Karamellsauce

ANLEITUNG.

1. Butterkekskrümel und geschmolzene Butter vermengen; gleichmäßig in den Boden und die Seiten von zehn Tarteformen mit 8 cm Durchmesser drücken. 10 Minuten einfrieren, oder warten bis sie fest sind.
2. Mit einem elektrischen Mixer den Frischkäse mit der Erdnussbutter verrühren.
3. Die Schlagsahne und den zerteilten SNICKERS-Schokoriegel unter die Erdnussbuttermischung rühren.
4. Etwa 2 EL Füllung in jede Tarteform geben; mit einem Stück SNICKERS-Original-Eiscreme-Riegel garnieren.
5. Jedes Törtchen mit einem Klecks Schokoladensauce und Karamellsoße bestreichen. 20 Minuten einfrieren, oder warten bis sie serviert werden können.

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-Brownie-Bomben

Zubereitungszeit

55 Min.

Zutaten

5 Artikel

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