



SNICKERS-Mini-Erdness-Butterkuchen.
REZEPT

SNICKERS-Mini-Erdness-Butterkuchen.



<?xml version="1.0"?>

ZEIT

15 Min.

ZUTATEN

11 Artikel

ZUTATEN FÜR

16 Portionen

Mit einer reichhaltigen Erdnussbutterfüllung und einer nussigen Kekskruste bieten diese kleinen SNICKERS-Butterkuchen eine Geschmacksexplosion, die jeder lieben wird.

TEILEN

- [Pinterest \(öffnet in neuem Fenster\)](#)
- [Facebook \(öffnet in neuem Fenster\)](#)
- [Twitter \(öffnet in neuem Fenster\)](#)
- [Download \(öffnet in neuem Fenster\)](#)
- [Print \(öffnet in neuem Fenster\)](#)

ZUTATEN

- 1 Becher Waffelkrümel
- 1/4 Becher fein gehackte Erdnüsse, geteilt
- 2 EL brauner Zucker
- 1/4 Becher geschmolzene Butter
- 2 normale (je 50 g) SNICKERS Original, zerteilt
- 170 g Frischkäse
- 3/4 Becher glatte Erdnussbutter
- 1/4 Becher Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1/2 Becher Schlagsahne mit 35 % Fett
- 2 EL Karamellsauce

VERWENDETE PRODUKTE



SNICKERS Single

[EINZELHEITEN](#)

HIER KAUFEN

ANLEITUNG.

1. 1
16 Mini-Muffinförmchen mit Papierförmchen auslegen. In einer Schüssel Butterkekskrümel, 2 EL gehackte Erdnüsse und braunen Zucker vermischen; geschmolzene Butter dazugeben und gut durchmischen. Den Teig gleichmäßig in die Förmchen verteilen und die Seiten der Förmchen nach unten und oben drücken, um eine Kruste zu bilden. 30 bis 40 Minuten oder bis zum Festwerden einfrieren.
2. 2
Einen SNICKERS-Riegel in Stücke schneiden und den restlichen Riegel in 16 Stücke schneiden.
3. 3
Frischkäse, Erdnussbutter, Puderzucker und Vanille mit dem elektrischen Mixer schlagen, bis sie leicht, schaumig und glatt sind; beiseite stellen.
4. 4
In einer anderen Schüssel die Sahne steif schlagen und unter die Frischkäsemischung geben. Die zerteilten SNICKERS unterrühren.

5. 5

Die Füllung gleichmäßig auf die Krusten verteilen. Gib jeweils ein Stück SNICKERS darauf. 1 bis 2 Stunden in den Kühlschrank stellen oder bis sie fest sind. Kurz vor dem Servieren mit Karamellsauce beträufeln und mit den restlichen Erdnüssen bestreuen.

6. Tipp

Für eine Schokoladenkruste kannst du die Butterkekskrümel durch Schokokekskrümel ersetzen.

MEHR REZEPTE WIE DIESES.



[Süß-salziges SNICKERS-Popcorn](#)

Zubereitungszeit

5 Min.

Zutaten

6 Artikel

[SIEHE EINZELHEITEN](#)



[SNICKERS-Eiscreme-Coffee-Float](#)

Zubereitungszeit

20 Min.

Zutaten

7 Artikel

[SIEHE EINZELHEITEN](#)



[SNICKERS-Eiscreme-Kuchen](#)

Zubereitungszeit

30 Min.

Zutaten

8 Artikel

[SIEHE EINZELHEITEN](#)



[SNICKERS Eiscreme-Brownie-Bomben](#)

Zubereitungszeit

55 Min.

Zutaten

5 Artikel

[SIEHE EINZELHEITEN](#)

Source URL: <https://www.snickers.de/recipes/snickers-mini-erdness-butterkuchen>