SNICKERS REZEPT

Leckere, nachgemachte Snickers Riegel, die besser schmecken als das Original.

PORTIONSRECHNER:

Stück: 28

1. SCHICHT

Lege eine eckige Form (ca. 20×20 cm) mit Frischhaltefolie aus.

Schmelze die Vollmilchkuvertüre mit der Erdnussbutter über dem Wasserbad (temperieren, auf ca. 30°C). Gieße sie gleichmäßig in die Form und lasse sie fest werden (z. B. 15 Min. im Tiefkühler).

2. SCHICHT

Koche die Butter, die Kondensmilch und den Zucker auf und lasse es für ca. 1-2 Min. und rühre dabei ständig um. Nehme den Topf vom Herd herunter und passe auf, dass die Creme nicht zu stark karamellisiert. Rühre die Erdnussbutter ein, füge den Marshmallowfluff hinzu und rühre schließlich die Erdnüsse ein und verstreiche die Masse zügig auf der erkalteten Kuvertüre – am besten mit einer Teigkarte, damit die Schicht glatt wird. Stelle es erneut im Tiefkühler kühl (ca. 20 Min. oder länger). Die Masse muss fest sein und darf nicht mehr kleben.

3. SCHICHT

Gebe die Karamellbonbons und die Kondensmilch in einen Topf und erwärme diesen auf höchster Stufe erwärmen, so dass sich die Bonbons lösen, reduziere eventuell die Hitze. Nehme den Topf vom Herd herunter. Streiche die Karamellschicht auf die erkaltete 2. Schicht. Sie wird schnell fest, da die Masse unten kalt ist. Hier kann auch weniger Karamell verwendet werden, wenn du die Schicht nicht so dick haben möchtest. Löse die Masse nun mithilfe der Frischhaltefolie aus der Form. Wenn sich die Folie von den Snickers Riegeln löst, ist sie kalt genug und kann geschnitten werden. Wenn sie klebt, dann musst du sie wenige Minuten kühlen. Schneide die Snickers anschließend in Riegel schneiden (mit einem scharfen Messer). Bringe sie eventuell mit den Fingern in Form.

4. SCHICHT

Stelle ein Abkühlgitter auf ein Backblech oder eine Backfolie. Überziehe die Snickers darauf mit Schokolade.

Schmelze wie bei der 1. Schicht die Kuvertüre mit der Erdnussbutter. Lege einen Snickers Riegel auf eine Gabel und übergieße ihn über der Schüssel mit der Kuvertüre. Lasse die Snickers Riegel anschließend auf dem Abtropfgitter abtropfen und erkalten. Am besten lagerst du sie im Kühlschrank oder im Gefrierfach.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

1. SCHICHT:

- ☐ **100 g** Vollmilchkuvertüre
- ☐ **30 g** Erdnussbutter

2. SCHICHT:

- ☐ **25 g** Butter
- ☐ **30 g** Kondensmilch
- ☐ **80 g** Zucker
- ☐ **30 g** Erdnussbutter
- ☐ **100 g** Marshmallow Fluff
- ☐ **100 g** Erdnüsse (ganz, gesalzen)

3. SCHICHT:

- ☐ **150 g** Karamellbonbons
- ☐ **30 g** Kondensmilch

4. SCHICHT:

- ☐ **100 g** Vollmilchkuvertüre
- ☐ **30 g** Erdnussbutter

SNICKERS REZEPT