

Erdnuss-Karamell-Schokoriegel - so habe ich versucht, ein Snickers zu machen

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Diese Zutaten brauchst du

Zutaten für 10 Riegel

340 g Zartbitter-Kuvertüre
200 g Marshmallow-Creme ("Fluff")
180 g cremige Erdnussbutter ohne Stücke
180 g Puderzucker
300 g weiche Karamellbonbons
50 g Sahne
140 g Erdnüsse

Du bist nicht du, wenn du hungrig bist - schnapp dir...äääh mach dir einen Erdnuss-Karamell-Schokoriegel! Ich hätte wohl so manchen Unitag nicht überstanden, wenn es in der Cafeteria nicht diese köstliche Nervennahrung gegeben hätte. Aber kaufen kann ja jeder. Selbst ist die Frau! Um dem kleinen Sattmacher gebührend zu huldigen, habe ich mich nun daran gewagt, ihn selbst herzustellen. Schokolade, Erdnussbutter, Karamell, Marshmallow-Creme - uiii, das war eine wunderbar klebrige Angelegenheit. Ganz nach meinem Geschmack und unverschämt lecker! Nachmachen unbedingt empfohlen!

- 1 -

Eine rechteckige 23 x 23 cm große Form mit Backpapier auslegen. Die Hälfte der Schokolade mit 60 g Erdnussbutter in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad schmelzen. Zwischendurch immer wieder umrühren. Geschmolzene Schoko-Erdnussbutter in die Form gießen und 2 - 3 Minuten in den Tiefkühler stellen.



Erdnuss-Karamell-Schokoriegel - so habe ich versucht, ein Snickers zu machen

- 2 -

Inzwischen die Marshmallow-Creme, 60 g Erdnussbutter und Puderzucker mit einer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät verrühren. Masse auf die ausgehärtete Schokoladenschicht gießen. Mit Erdnüssen bestreuen.



- 3 -

Karamellbonbons mit Sahne bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren schmelzen. Karamell auf die Erdnüsse gießen und mit der Rückseite eines Löffels verstreichen. Form 5 Minuten in das Gefrierfach stellen.



- 4 -

Restliche Schokolade mit 60 g Erdnussbutter in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad schmelzen. Über das Karamell in die Form gießen und alles für weitere 10 Minuten einfrieren. Aus der Form lösen und in Stücke schneiden.