

# Snickers®-Dessert

Köstliches Snickers®-Dessert mit locker leichter weißen Schokoladen-Creme – ganz einfach und super schnell gemacht.

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Karamellsoße:

1 geh. EL Zucker  
100 g Schlagsahne

### Snickers®-Creme:

200 g Mini-Snickers® (etwa 10 Stück)  
50 g geröstete, gesalzene  
Erdnusskerne  
200 ml kalte Milch  
100 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme  
Weiße Schokolade

Wie bereite ich ein Snickers®-Dessert zu?:

### 1 Karamellsoße zubereiten:

Zucker in einem kleinen Topf bei starker bis mittlerer Hitze karamellisieren. Topf vom Herd nehmen. Sahne hinzugeben, Topf wieder auf den Herd stellen und unter Rühren so lange köcheln, bis sich alles gelöst hat. Karamellsoße abkühlen lassen.

### 2 Snickers®-Creme zubereiten:

3-4 Mini Snickers® für die Deko beiseitelegen. Übrige Snickers® grob zerkleinern. Erdnüsse grob hacken und 1 EL für die Deko beiseitelegen. Milch und Sahne in einen Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa **3 Min.** auf höchster Stufe cremig aufschlagen.

Zerkleinerte Snickers® und Erdnüsse kurz unterrühren. Snickers®-Creme in Dessertgläser füllen und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

### 3 Snickers®-Dessert verzieren:

Vor dem Servieren die Karamellsoße auf dem Snickers®-Dessert verteilen und mit restlichen Snickers® und Erdnüssen verzieren.



## Versuchsküche

Rezepte und Tipps

### Tipps aus der Versuchsküche

- Noch schneller ist das Dessert zubereitet, wenn das Snickers®-Dessert mit einer fertigen Karamellsoße zubereitet wird.

