

Snickers-Tarte

Snickers-Tarte mit Karamell-Füllung & Erdnüssen

Diese leckere Snickers-Tarte hat es in sich. Ein knuspriger Boden gefüllt mit leckerem Karamell und Erdnüssen. Überzogen wird das Ganze mit flüssiger Schokolade. Und weil das noch nicht süß genug ist, wird die Tarte dann auch noch mit kleinen Snickers-Riegeln und dunkler, flüssiger Schokolade verziert. Wer es schokoladig mag, ist hier also genau richtig.

Mein Sohn hat sich irgendwann mal einen Snickers-Kuchen zum Geburtstag gewünscht, weshalb ich auf der Suche nach einem Rezept irgendwo mal auf eine Snickers-Tarte gestoßen bin. Inzwischen hab ich das Rezept auf unseren Geschmack angepasst und es gibt die Tarte noch immer regelmäßig zu Geburtstagen oder Feierlichkeiten.

Süße Kalorienbombe für Schokoladen- & Karamell-Liebhaber

Die Zubereitung der Snickers-Tarte ist nicht schwer, benötigt aber ein wenig Zeit. Zuerst werden die Zutaten für den Boden in einer Küchenmaschine vermixt. Anschließend die Teig-Krümel in eine Form geben, mit den Händen gleichmäßig verteilen und schön fest andrücken. Dann den Boden im vorgeheizten Backofen backen und danach kurz abkühlen lassen. Währenddessen könnt ihr die Karamell-Füllung vorbereiten.

Dafür das fertig gekochte und etwas abgekühlte Karamell mit den Erdnüssen verrühren und anschließend gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Darüber dann direkt im Anschluss die Flüssige

Vollmilch-Schokolade verteilen, die halbierten Mini-Snickers hübsch anordnen und mit der dunkle Schokolade verzieren, bevor es für gute 2-3 Stunden in den Kühlschrank geht. Die gekühlte Snickers-Tarte ist super lecker, aber auch eine echte Kalorienbombe. Dafür vielleicht aber auch ein "Kuchen" den es nur zu besonderen Anlässen gibt ☐



Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Kuchen zum ausprobieren & nachmachen



Schoko-Haselnuss-Cake Bowl



Bienenstich Cake Bowl



Protein Cheesecake aus dem Backofen



Protein Zebra Cheesecake Bowl



Neuerscheinung

Kalorienarme Rezepte

Kalorien zählen leicht gemacht
110 Rezepte unter 500 Kalorien
für ein kalorienarmes Frühstück

**Ab sofort als eBook
& Taschenbuch erhältlich!**

[mehr Infos zum Buch](#)