



So etwas wie Snickers-Kuchen [viel Schokolade, Erdnüsse & Karamell]

Description

Während draußen die Vorweihnachtszeit tobt, lässt mein Leben mir gerade nicht so richtig viel Zeit zum Bloggen ? Deshalb gibt's hier jetzt auch kein „saisonales“ Weihnachtsgebäck, sondern eine Art Snickers-Kuchen, der schon vor einigen Wochen in hungrigen Bäuchen verschwunden ist. Schokolade, Karamell, Erdnüsse... mal wieder ein Parade-Stück für den Schokohimmel ? Das Rezept habe ich bei [Koch mit!](#) entdeckt und etwas abgewandelt.



oko



ein Kuchen
wie ein
frisches
Snickers



[Rezept drucken](#)

Snickers-Kuchen

Erdnüsse, Karamell, Schokolade, dunkle Schokolade, Kakaoschokolade

Hier geht's um: Kuchen

Hauptrolle: Erdnüsse, Karamell, Schokolade

Portionen: 1 20 cm-Springform

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 50 g dunkle Schokolade
- 50 g Butter
- 25 ml Kaffee/Espresso, gekocht
- 30 g brauner Zucker
- 35 g weißer Zucker
- 1/2 TL Vanillezucker
- 1 Ei

- 20 g Mehl
- 7,5 g Back-Kakao
- 200 g Karamellaufstrich gibt's als Brotaufstrich zu kaufen
- 50 g gesalzene Nüsse (ich: Erdnüsse)
- 100 g Vollmilchschokolade und ggf. ein paar Kakao-Nibs zum Bestreuen

So wird's gemacht

1. Die dunkle Schokolade und die Butter in eine Schüssel geben und vorsichtig gemeinsam schmelzen (ich: in der Mikrowelle). Den Kaffee dazugeben und alles glattrühren. Etwas abkühlen lassen.
2. Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen.
3. Alle Zuckersorten und das Ei in einer Schüssel mit einem Mixer schön cremig rühren.
4. Den flüssigen Schokomix, Mehl und Kakao hinzufügen und unterrühren.
5. Den Schoko-Teig in die Springform geben, glatt streichen und für ca. 12 Minuten backen (Augen auf!).
6. Wenn der Boden fertig gebacken ist, kurz auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Den Karamellaufstrich auf dem Kuchen verstreichen, die gesalzene Erdnüsse darüber streuen und das Ganze für eine Stunde kalt stellen.
7. Zum Schluss die Vollmilchschokolade in der Mikrowelle schmelzen und über die Nüsse gießen. Ggf. "verzieren", z.B. mit Kakao-Nibs. Dann den Schoko-Karamell-Kuchen erneut für rund 30 Minuten kalt stellen, bevor ihr ihn anschneidet.

Dieser Schoko-Karamell-Kuchen ist Sünde pur! Sieht man das etwa? ? [Ich weiß, mein Anschnitt lässt optisch mal wieder zu wünschen übrig ?...] Aufgrund der Zutaten kommt es einem tatsächlich ein bisschen so vor, als würde man einen „frischen“ Snickers-Riegel essen ? Ein leckerer Schokoboden als Grundlage, Karamellsauce, Erdnüsse und dann wieder Schokolade – ich wette, Schokofans werden euch zu Füßen liegen.

Lasst es euch schmecken und habt ein feines erstes Adventswochenende!

Probiert auch mal das [Sahne-Karamell mit Macadamias](#)... oder den [Schokokuchen mit Karamellsoße](#)!

Category

1. Kuchen
2. Schokolade

Tags

1. Kaffee
2. Kakao
3. Kakaonibs
4. Karamell

- 5. Kuchen
- 6. Schokolade
- 7. Springform

Date Created

26. November 2021

Author

schokohimmel

default watermark