



TWIX® Apfelkuchen-Riegel
REZEPT

TWIX® Apfelkuchen-Riegel



Dauer	1,5 Stunden
Zutaten	12 Stück
Ergibt	12 Portionen

Diese leckeren Riegel mit dem Geschmack von Apfelkuchen haben einen buttrigen Mürbeteigboden und sind mit einem beliebten TWIX®-Streusel-Topping bestreut.

Portionen

- Für den Mürbeteigboden:
- 6 EL Butter bei Zimmertemperatur
- 3 EL Kristallzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 3/4 Tasse Allzweckmehl
- 3 TWIX® Minis, zerkleinert
- 1 1/2 Tassen fertige Apfelkuchenfüllung
- Für den Streuselbelag:

- 1/3 Tasse gehackte Pekannüsse
- 3 EL Allzweckmehl
- 3 EL brauner Zucker
- Je eine Prise gemahlene Zimt, Muskatnuss und Nelken
- 3 EL Butter
- 3 TWIX® Minis, zerkleinert

Anleitungen

1. Den Ofen auf 175 °C vorheizen. Eine 20 cm Ofenform mit genügend Backpapier so auslegen, dass es über die Kanten reicht, und beiseite stellen.
2. Mit einem elektrischen Mixer die Butter und den Zucker verschlagen und dann die Vanille einrühren. Das Mehl und die gehackten TWIX® Minis einrühren. Die Masse in die Form füllen, andrücken und überall mit einer Gabel einstechen. 10 Minuten lang einfrieren.
3. 8 bis 10 Minuten backen (bis sich der Teig gesetzt hat und die Kanten hellgold sind). Anschließend vollständig abkühlen lassen und die Apfelkuchen-Füllung darauf verteilen.
4. Für die Streusel die Pecannüsse, das Mehl, den braunen Zucker, Zimt, Muskatnuss und Nelken verrühren. Die Butter mit den Händen hineinmischen, bis alles gut vermengt ist. Die gehackten TWIX® Minis hinzugeben und gut vermischen.
5. Die Streusel über die Füllung streuen. 25 bis 35 Minuten backen (bis die Masse goldbraun ist und blubbert). Vollständig abkühlen lassen.
6. Das Backpapier an den Kanten greifen und auf ein Brett heben. In 12 Riegel schneiden.
7. Tipp: Auf Wunsch mit einer Kugel Vanilleeis servieren.

Source URL: <https://www.twix.de/rezepte/apfelkuchen-riegel>