

Karamell-Shortbread

Ein schokoladiges Gebäck welches sich prima verschenken lässt.

etwa 60 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die quadratische Back- und Servierform (25 x 25 cm):

Fett

Mürbeteig:

225 g Weizenmehl

125 g weiche Butter oder Margarine

80 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Füllung:

100 g Butter

80 g Zucker

400 g gezuckerte Kondensmilch

Guss:

200 g Vollmilchschokoladen

1 Vorbereiten:

Boden der Form fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Form ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

Boden in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Füllung zubereiten:

Butter und Zucker in einem Topf schmelzen. Kondensmilch hinzufügen, Masse unter Rühren aufkochen und unter Rühren bei mittlerer Hitze kochen, bis die Masse dicklich wird (etwa 8 Min.) und die Farbe von Karamell annimmt. Füllung auf dem Boden verteilen und 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Guss zubereiten:

Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Geschmolzene Schokolade auf der Füllung verstreichen. Mit einem Tortengarnierkamm ein Muster ziehen. Sobald die Schokolade fest ist, den Backrahmen entfernen. Karamell-Shortbread mit einem scharfen Messer in etwa 5 x 2 cm große Rechtecke schneiden.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Vollmilch- können Sie Zartbitterschokolade verwenden.
- Tauchen Sie das Messer beim Schneiden zwischendurch in heißes Wasser.
- Bewahren Sie das Shortbread in einer luftdicht schließenden Dose auf.

