

# Karamell to go

Ein Gebäck mit Karamell und Schokolade.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 18 cm):

Backpapier  
Fett

### Mürbeteig:

60 g Weizenmehl  
40 g weiche Butter oder Margarine  
20 g Zucker  
1 TL kaltes Wasser

### Karamell-Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Salted Caramel  
Fudge  
50 g Schlagsahne

### Zum Verzieren:

75 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter  
1 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

## 1 Vorbereiten:

Springform leicht fetten und mit Backpapier belegen. 1 EL Fudge für die Verzierung abnehmen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Mürbeteig zubereiten:

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

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 20 Min.**

Boden in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



**3 Karamell-Füllung zubereiten:**

Fudge und Sahne in einem kleinen Topf unter Rühren zum Köcheln bringen und dann bei mittlerer Hitze unter Rühren schmelzen. Füllung auf dem Boden verteilen. Etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

**4 Verzieren:**

Gebäck aus der Springform und vom Backpapier lösen und auf einen große Teller geben. Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad mit dem Öl bei schwacher Hitze schmelzen. Das Gebäck damit überziehen. Mit zurückgelassenem Fudge verzieren und Kuvertüre fest werden lassen. Das Gebäck in Tortenstücke schneiden.

Tipps aus der Versuchsküche

- Am besten bereiten Sie das Gebäck mind. einen Tag im Voraus zu.
- Tauchen Sie das Messer beim Schneiden zwischendurch in heißes Wasser.
- In einer luftdicht verschlossenen Dose kann das Gebäck zwei Wochen aufbewahrt werden.

