

Salted Caramel Kuchen

Wenn süßer Mürbeteig auf schokoladige Füllung und salziges Karamell trifft, dann schmeckt der selbstgebackene Kuchen nochmal so gut.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Mürbeteig:

150 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (Größe M)

75 g Butter

Schokoladen-Füllung:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

200 g Schlagsahne

1 Ei (Größe M)

Salted Caramel:

100 g Zucker

40 g Butter

100 g Schlagsahne

Meersalz z. B. Fleur de sel

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Knusper Mix mit Schoko-

Karamell-Geschmack

Wie backe ich einen Salted Caramel Kuchen?:

1 Vorbereiten:

Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen. Den übrigen Teig zu einer Rolle formen und zu einem knapp 2 cm hohen Rand andrücken. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

3 Schokoladen-Füllung zubereiten:

Kuvertüre fein hacken und in eine Rührschüssel geben. Sahne kurz aufkochen und zu der Kuvertüre geben. Alles sofort zu einer glatten Masse verrühren und etwa 5 Min. abkühlen lassen. Dann das Ei untermischen. Die Füllung in die Springform geben und den Kuchen fertig backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

Nach dem Backen Springformrand mit einem Tafelmesser lösen und entfernen. Kuchen mit einem Messer vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

4 Salted Caramel zubereiten:

Zucker in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Wenn der Zucker vollständig geschmolzen ist, Butter untermischen. Dann Sahne und etwas Meersalz untermischen. Den Salted Caramel auf dem Kuchen verteilen und vollständig erkalten lassen.

5 Salted Caramel Kuchen verzieren:

Kuchen vom Springformboden lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Mit Knusper Mix verzieren und den Salted Caramel Kuchen servieren.