

Karamell-Shortbread

Hier noch ein Kandidat für ein gelungenes Kuchenbuffet und ein absolutes 'Muss' für Karamell-Fans.



Zutaten (für eine quadratische Backform 25×25 cm):

- 200 g Mehl
- 125 g weiche Butter
- 80 g Zucker

Füllung:

- 100 g Butter
- 70 g Zucker
- 1 Dose Kondensmilch (400 g, ungezuckert)

Guss:

- 200 g Zartbitterschokolade

Aus Mehl, Butter, Zucker und Vanillezucker mit den Knethaken des Rührgeräts einen Mürbteig herstellen. In der gefetteten Form ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im heißen Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze 20-25 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen.

Für die Füllung Butter in einem breiten Topf schmelzen lassen. Zucker und Kondensmilch zugeben, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 8-10 Minuten köcheln lassen, bis die Masse karamellisiert und hellbraun wird. Die dickflüssige Masse auf dem Teig verteilen, glattstreichen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und solange wieder abkühlen lassen, bis die Schokolade zähflüssig wird. Auf dem Karamell verteilen, kurz anziehen lassen. Dann nach Belieben mit einem Garnierkamm ein Muster einziehen. Sobald die Schokolade fest ist, Backrahmen entfernen, dann mit einem scharfen Messer in kleine Stücke schneiden (ca. 5×2 cm).

Tipps:

- Shortbread hält sich 2 Wochen im Kühlschrank.
- Der Mürbteig ist etwas bröselig, lässt sich mit einer kleinen Teigrolle aber trotzdem gut in der Form ausrollen.
- Wer keine quadratische Springform besitzt, kann einfach ein Blech mit einem Backrahmen oder mehrfach gefalteter Alufolie abtrennen.

Speed-Tipp:

- Statt die Karamellmasse selbst zu kochen, kann auch Karamellbrotaufstrich (aus dem Marmeladenregal) verwendet werden.
-