

Karamell-Keks-Stangen

ca. 15 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

120 g glattes Mehl
70 g weiche Butter
30 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

Karamell-Füllung:

190 g klein geschnittene
Milchkaramellen
50 ml flüssiges Schlagobers

Zum Verzieren:

20 g Dr. Oetker Kuvertüre Fix
Zartbitter
10 g klein geschnittene
Milchkaramellen

1 Mürbteig:

Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten.

- 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform (11 x 25 cm) geben, gleichmäßig flach drücken und mit einer Gabel gut stupfen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

3 Karamell-Füllung:

Die Milchkaramellen im Schlagobers unter Rühren schmelzen. Vom Herd nehmen, mit einem Schneebesen leicht aufschlagen, auf dem Keksboden verteilen und ca. 60 Min kalt stellen.

④ Zum Verzieren:

Das Gebäck aus der Form lösen, das Backpapier abziehen und in ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden. Kuvertüre fix nach Packungsanleitung erwärmen, eine kleine Ecke von der Packung abschneiden und die Gebäckstangen mit Wellenlinien verzieren. Die Milchkaramellen darauf streuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Am besten bereiten Sie das Gebäck einen Tag im Voraus zu.
- Zum Verzieren des fertigen Gebäcks können Sie auch gehackte Kuvertüre oder Fleur de Sel aufstreuen.
- In einer luftdicht verschlossenen Dose kann das Gebäck 1 Woche aufbewahrt werden.